いまの酒を知る。日本酒2020／ハマる、生ハム。

「知る」は
おいしい。

dancyu

3

MARCH 2020

900yen

［ダンチュウ］

2020年2月6日発行 毎月1回6日発行 第30巻第3号 平成3年3月4日 第3種郵便物認可

日本酒2020

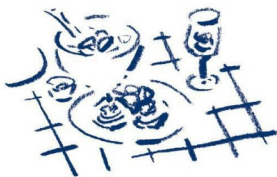
いまの酒を知る。

一番古くて一番新しい酒
三十代が造る気鋭の酒
腐かない酒と低アル原酒
食べて飲める酒
アッアッ燗酒
未来を変える若者の酒
世界で醸された酒……

ハマる、生ハム。

キッチンとマルシェのあいだ

Entre le marché et la cuisine

文＝辻 仁成

●第八回●

男のムース・オ・ショコラ

行きつけのバーはパリの不良中年たちのたまり場で、深夜まで大賑わい。日本人は僕しかいない。とってもディープなパリの夜だ。仕事に疲れると、子供を寝かせつけてから、止まり木を温めるために顔を出す。常連の一人にエリックという自称写真家がいて、彼はそのバーの真上のアパルトマンに住んでいる。ある夜、彼が卵とチョコレートを自分の前に積み上げていたので「どうすんの?」と訊いたら「ムース・オ・ショコラ、作るんだよ」と言った。フランス人は必ず食後にデザートを食べる。子供の頃からの習慣だから、デザートがないと彼らの一日は終わらない。エリックはロバート・レッドフォードそっくりのハンサム、しかし残念なことに服装のセンスはゼロ、髪はボサボサ、いけてない。僕と同じシングルファザーで、めっちゃ可愛い娘二人を育てている。でも、僕のがフランスの男たちはみんな自分流のデザートレシピを持っている。「フランス男のロマンが「今度、エリックのムース・オ・ショコラをここで出すことにしたんだ」と驚くべき発言。「マジか?」と僕が訊き返すと、常連たちが「マジマジ」と大笑い。次の週末、メニュー黒板に「エリックのムース・オ・ショコラ」と出た。試してみると、これが笑みが溢れ出るくらいに美味しかった。「何がコツなの?」「塩バターだよ」とエリックが言った。なるほど!

僕も甘党で、インスタにはいつもパリのデザートをアップしている。パリでトップだと思うのはフィリップ・コンティシーニだ。彼のプラリネケーキは超絶に美味い。クリスマスの朝は百メートルくらいの行列ができる。ピエール・エルメ、シリル・リニャック、セドリック・グロレ、クリストフ・ミシャラクなどパリにはスターパティシエが勢ぞろいだ。ピエール・エルメとはベルサイユ宮殿のマクロン大統領主催の晩餐会(なぜ、呼ばれたのかいまだにわからない)で隣り合わせになり、ちょこっと親しくなった。彼のアトリエで一度インタビューをしたこともある。ガトー(お菓子)へのあくなき情熱は凄まじい。彼の

5月24日(日)、東京・渋谷のBunkamuraオーチャードホールで、還暦ライブが待ち構えている。開場16時、開演17時、2月22日(土)一般発売開始! S席7000円(税込)のみ! SS席は売り切れました。パリの路上で鍛えた喉を披露する。植野編集長も来ます、多分。笑。

イラスト＝町田早季

頭の中は甘いものしかないようで、語ることは全てお菓子の話ばかり。有名な「イスパハン」はまさに香水のようなお菓子で、口の中で香る薔薇とライチとフランボワーズの組み合わせはもはや伝説。あれは菓子というより、パリを代表するファッションの一部だ。

ところで、後日、僕はエリックの家に招かれて、フランス男子が家庭で作る「ムース・オ・ショコラ」の作り方を教わることになった。酔った勢いで、常連客5人くらいで押しかけた。「材料だけど、ビターチョコレート、できればカカオ70%以上のものを150g。それから砂糖が50g、塩バター30g、卵が4個」といきなり物凄いこだわり。これで4人分の材料になるらしい。「まず、細かく刻んだチョコレートとバターを湯せんしながら溶かしていく。で、そこに卵黄と砂糖40gを加える。お好みで、バニラビーンズやラム酒なんかを加えてもいいね」。レストランで料理人をやっている常連客がアシスタントを買って出た。「別のボールでメレンゲを作る。卵白と砂糖10gを加え丁寧に泡立てていくんだ。こんな風に」。パティシエかと思うくらいに動作が素早い。常連たちが目を丸くして覗き込んでいる。まるで映画みたいな光景が繰り広げられた。「泡立てた後、泡立て器の先でメレンゲをこうやって掬う、すると、ほら、こんな風に角が立つだろ。泡立てが足りないとドロドロになってしまうし、泡立て過ぎちゃうとボソボソになる。泡立ての見極め加減が大事だ。そこが出来不出来の差に繋がる。このメレンゲの角だけど、ピンと伸びてもだめ、ちょっと撓っとするくらいが実は最高なんだけど、わかる?」。「パパ! うるさくて寝れない」。下の娘さんが起きてきて一時中断、その子を常連の唯一の女性客が寝かせつけに行った。「チョコレート生地の方にメレンゲを3分の1ずつ加えていく。はじめは泡立て器を使うけど、2回目からはゴムベラに替え、メレンゲの泡が壊れないよう、ここが重要、泡を壊さないように、優しく優しく混ぜるんだ」。常連客たちが真剣に覗き込んでいる。「全てが均一に混ざったら、小さな入れ物にムースを小分けし、冷蔵庫で最低1時間冷やす。削ったチョコやココアパウダーをトッピングして完成となる」。いけてないエリックがその時、往年のロバート・レッドフォードみたいに輝いていた。酔っても甘いパリの夜であった。

刺繍、陶芸、木彫りなどの先生だった84歳の母さんが語る人生訓をもとに編んだエッセイ集『84歳の母さんが僕に教えてくれた大事なこと』(KADOKAWA)も地道に好評。母さんが僕に言い続けた「仁成、苦しい時はガンガン炒めてじゃんじゃん喰え」が座右の銘。

表紙文字＝松本孝志　表紙・目次イラスト＝Takayo Akiyama

※「食の絶滅危惧種」は隔月連載で、今月はお休みです。　※本誌記事内の価格は「税抜」で掲載しています。店などが「税込」で表示している場合は「税込」と記載しています。

ニッポン美味紀行 30

長崎の桃カステラ

旧正月過ぎから、桃の節句まで。
長崎市内の菓子店に一斉に現れる、
愛らしい薄桃色のこのお菓子を
口にしたことはありますか。
土台はもちろんカステラ、
上にはすり蜜と練り切り。
日本、中国、西欧の文化が
仲良く交じり合って生まれた
甘い甘〜いお菓子をご紹介します。

文＝内田真美　撮影＝長野陽一

長崎で女の子が生まれると、お宮参りや内祝い、初節句のお返しとして家々に届けられてきたのが、この縁起のよい桃を象ったカステラ。カステラの上にかかったすり蜜の、しっとりとした甘味と香りを口いっぱいに頬張るのが醍醐味だ。特にひな祭りの頃には、集まってきた何軒分もの桃カステラを食べた、という思い出を持つ人も多い。

ニッポン美味紀行

30

慶事に贈り贈られた、老舗の風格

差し出された瞬間に心華やぐ鳳凰の包み紙。一箱に5個入りというのが定番だったが、少子化や時勢もあり、少ない個数や小ぶりのサイズがより好まれるようになってきた。

300年余り続く老舗カステラ店の「松翁軒」。ため息の出るような調度品に囲まれた、2階の喫茶室「セヴィリヤ」で、十一代当主の山口喜三さんにお話を伺った。「甘すぎる」「糖衣をチョコレートに替えたほうがいい」など、桃カステラになじみのないお客様からの意見も真摯に受け止め、守るべき伝統を守りながら、時代に合わせたよりよい菓子を目指している。

上／桃カステラとともに届いた命名札は、何故か冷蔵庫に貼りつけられた、というのも長崎の家庭に共通の笑い話。下左／中心地にある本店。目の前には路面電車が走る。隣は長崎市公会堂だった。下右／旧正月を過ぎると、桃カステラの注文が始まる。

かの有名な眼鏡橋を渡り、路面電車通りに向かって歩くと「松翁軒本店」に到着する。趣ある街並みを歩くと、タイムスリップしたような気持ちになる。

松翁軒 本店

長崎県長崎市魚の町3-19 ☎095-822-0410（9:00〜17:00） 営9:00〜19:30 喫茶は11:00〜19:00 休無休 ¥予算1500円〜 カード可

●天和元（1681）年の創業以来、職人が各自の釜を担当し、一台ずつカステラを焼き上げるのが伝統。桃カステラ1個712円〜、化粧箱入り5個3672円（ともに税込）。3月4日までWEB、店頭で販売。

桃カステラは、一緒に楽しむ飲み物を選ばない包容力のある菓子だ。コーヒー、緑茶、紅茶、中国茶、牛乳。長崎カステラ特有の舌ざわりとともに、すり蜜は体温でスーッと溶けて、生地と一緒になって喉を抜けていく。喉の奥に甘さが残るうちに、熱い飲み物を啜る、この繰り返しが最高なのだ。喫茶室でいただける、桃カステラセット1200円(税込)。

松翁軒 和菓子調進所

2018年11月、本店の通り向かいに開店したのが、松翁軒の進物和菓子店。長崎人の桃好みが垣間見える、人気の雛桃薯蕷には、摘果した桃の蜜漬けが丸ごと一粒入る。8個入り2322円(税込)。

●長崎県長崎市魚の町6-1 ☎095-822-5770 営9:00〜18:00 休火曜

ニッポン
美味紀行
30

ふんわり、軽やか。自家製の"すり蜜"がけ

生地はその日の朝、特製の桃型に一個一個流し入れて焼き上げ、冷ましておく。一度に焼き上がるのは24個。通常のカステラより卵黄の割合が多い、すり蜜に合う配合だ。

すり蜜を適度な濃度に温める。「硬くても柔らかすぎてもダメ。目と触った感じで判断します」と三代目の永川功さん。

カステラの底を優しく掴み、上面だけすり蜜に浸す。垂直に引き上げながら表面をならし、流れ落ちる蜜をスパチュラで引く。

すり蜜が乾いたら、色粉を噴射する。この時点では、かなり鮮明な桃色だ。

万月堂 鍛冶屋町店

長崎県長崎市鍛冶屋町6-45 ☎095-893-8833 営10:00〜19:00 休不定休 ¥予算800円〜 現金のみ

●2019年10月、崇福寺の程近くにオープン。桃カステラは通年販売だが、繁忙期の2月、3月は予約優先(桃の節句前後は店頭販売のみ)。それ以外の時期は地方発送可。

街中に突如現れる朱色の唐寺、崇福寺は、筆者の思い出が残る場所。三門をくぐると石段には桃のモチーフが。第一峰門、大雄宝殿は国宝。美しく整えられた境内に、静かでゆったりとした時間が流れる。これらは長崎にちりばめられた華僑文化の一端であり、長崎人が幼少期からすり込まれる大切な文化の一つ。

和菓子職人だった祖父の勇さんがつくり始めたのが「万月堂」の桃カステラ。すり蜜には既製品を使う店も多い中、研究熱心な父の洋さんが改良を重ね、自家製のすり蜜の美味しさに気づいて現在に至る。生地と蜜が口の中で一緒に溶けるので、初心者にも食べやすい。一個800円、箱代一個用60円～5個用330円。

蜜がけ2回目

同様の手順で、2回目のすり蜜をかける。表面をならしたら蜜が固まらないうちにスパチュラで湾曲に筋を入れると、あら不思議。内側から上気したような、薄桃色の桃肌が出現する。

立派な桃になりました〜

練り切りでつくっておいた葉と枝を、蜜が乾かないうちにすかさず添えたら、桃カステラの完成です！

〝シースクリーム〟を知っているかい!?

〝シースクリーム〟は、創業120年以上続く「梅月堂」が、昭和30年代初頭、安定して入手しやすい缶詰の黄桃で菓子をつくったことから始まったとされる。口溶けよいスポンジは、カステラを感じさせる焼き上がり。間にカスタードクリームが挟まれ、上部には生クリーム、黄桃2切れとパイナップルがお決まり。

手始めにシースクリームを食べて、2個目をどうするか考えるのが長崎の常識。ショーケースに鎮座するシースクリームがそれを物語る。

梅月堂本店

長崎市浜町7-3 ☎095-825-3228 営10:00～20:00 喫茶は10:30～19:00(L.O.) 休無休

●明治27(1894)年、長崎市大浦町に和菓子司として創業。老舗和洋菓子店として県民に愛される。

ニッポン美味紀行 30

日本・中国・西欧が溶け合って生まれた、桃色の吉祥菓子

箱を開けると吉祥の桃。桃カステラは長崎に桃の節句が近いことを知らせる菓子である。

桃カステラ、という名を東京の友人に問うても、大概は「桃味のカステラなの?」というお決まりの答えが返ってくるだけで、長崎に住まう人以外はほぼ知らないのではないか、というのが東京に暮らして約30年の経験である。大正から近年まで、長崎女児の初節句のお返しや内祝いのお返しは桃カステラ、というのが習わしで、幼少の頃はこの時季になると、仏壇前に積み重なった箱の中身は、ほぼこれだった。

桃カステラは、「和華蘭文化」と言われる長崎ならではの土地がもたらした、日本、中国、西欧が交じった長崎文化の結晶的菓子である。その名の通り、土台は黄金色のカステラ。出島があって、砂糖が潤沢に流通して使用できる土地の証、シュガーロードの出発地点にふさわしい。どの店も、上に〝すり蜜〟がかかるので通常のカステラよりも糖度を抑えてつくられている。カステラの上にたっぷりとかかる薄桃色のすり蜜に、和菓子の練り切りで葉と枝をつくり、飾る。

全体を表す文様は〝唐桃〟である。中国では、桃は吉祥の証。薄桃色の唐桃の文様は、一目でめでたさが伝わる縁起物で魔除けだ。技術は和菓子と西欧菓子との融合で、文様は中国。長崎ならではと言わずして、という菓子だ。

近頃では桃カステラの風習も変わりつつあるということで、新春の頃、「松翁軒」本店にて十一代当主の山口喜三さんにお話を伺った。

「明治生まれの祖母から伝え聞いているのは、大正時代につくっていた達磨カステラをもとに、縁起の良い唐桃を模してつくったといういきさつです。以前は、桃の節句にはもちろんのこと、おくんちの際の祝い菓子として配られたり、進水式などにお渡ししていたものです。最近は卒園式や卒業式に配る方も随分と増えているようです」

松翁軒の桃カステラは、箱を開ける前からの高揚感も素晴らしい。蓋を開くと、程よい大きさの端正な桃カステラが鎮座している。二度がけしているというすり蜜は、光沢のあるタイプで、天然色素で色づけされた葉と小ぶりな枝が、歴史を感じさせる。

大人になってからの嗜好だが、生地の端の美味しさが好きである。すり蜜のしっとりとした甘味と香りがうっすらと生地に移り、その端ごと口に頬張る。喉の奥に残る甘さがあるうちに、熱い茶を啜る。この繰り返しがおやつ時の最高潮であると思っている。

東京で桃カステラが食べたいと思った際に、唯一、季節以外でも送ってくださったのが「万月堂」である。叔母が近くに住んでいたためによく行っていた、唐寺の崇福寺近くにできた新店で、すり蜜がけを見せていただいた。

三代目の永川功さんが「すり蜜の温度が重要です。硬くても柔らかすぎてもダメで、室温を考慮してちょうどよい濃度を、目と経験値で見極めます」とおっしゃった。ふっくらと焼き上がり整列している桃形のカステラたちを一堂に従え、すり蜜がけが始まる。

一度目の蜜をサッとスパチュラで切り、板に戻すと、そこに白桃が並ぶ。その上に桃色の色粉を吹きつけ、上から再び蜜をかけることによって薄桃色の肌になる。二度目の蜜がけの際に、スパチュラでスッと筋をつけると、桃が出来上がる。蜜が乾かないうちに出来たての葉と枝を貼りつけていく。この桃カステラの並んだ姿の愛らしくおめでたいことと言ったらない。30年前から同様というフワフワの食感のカステラに口溶けの良いすり蜜。知らないと驚く大きさなのだが、バランスの良さゆえに食べ切ってしまう。

「祖父と父の研究の成果です。以前は桃の節句の頃のみでしたが、その時季以外の需要があり、通年つくるようになりました。配送をし始めたのも私どもが最初ではないでしょうか。今では日本全国から注文を賜っています」

このおかげで、私は東京で季節にかかわらず、幼少期の思い出とともにおやつの時間を過ごすことができたのである。「桃味のカステラなの?」という返答を耳にする度に、長崎でしか完成しえなかったであろう、和華蘭文化の融合の最たるこの菓子を注文するのだ。

内田真美

うちだ・まみ●長崎県生まれの料理研究家。食いしん坊の一族に囲まれ、幼い頃から異国の料理に親しむ。長年通い続けている台湾の案内本、『私的台湾食記帖』『私的台北好味帖』(ともにアノニマ・スタジオ)は台湾観光のバイブルとなっている。現在、新刊の準備中。

今月のdancyu

おいしい温度

寒い冬には温かい鍋やおでんがいいですね。あつあつふうふう、身も心も温まる。そう、熱いものは熱いうちに、冷たいものは冷たいまま、というのが〝おいしい料理〟の常識でした。でも、いま料理の世界ではちょっと違う感覚が現れつつあります。

熱いものと冷たいものを一皿に組み合わせたり、ぬるい温度帯で提供したり。「ぬるい」という言葉はあまり印象がよくないのですが、熱々ではなくて「温い」くらいの感じ。食材や料理にもよりますが、熱々よりも温かいくらいの方が香りや味を感じやすいものがあるのです。試しに、ご飯や味噌汁で、熱々と冷ましたものを食べ比べてみてください。味わいが違うと思います（普段はあまり意識して食べていないから気付きませんが）。

日本酒もそう。同じ酒でも、冷やと冷酒と燗では香りの立ち方も味わいも違いますよね。酒質や銘柄によっては、冷やの方がすっきり美味しかったり、逆に燗をつけた方が味わいがふくよかに感じられたり。そもそも、冷や、冷酒、燗と大まかに言いますが、実は、日本酒の温度は細かく呼び名が分かれています。雪冷え、花冷え、涼冷え、冷や、日向燗、人肌燗、ぬる燗、上燗、熱燗、飛び切り燗……温度を変えるだけで、日本酒をより深く楽しめるとともに、日本語のきめ細かさも味わえるような気がします。

dancyu編集長　植野広生

絵＝大竹 守　撮影＝竹之内祐幸

いまの酒を知る。2020

撮影＝三村健二

浜松町の「名酒センター」は、羽田空港に近いことから海外のお客さんも多い。角打ちを楽しみ、気に入ったお酒を購入する人も。（撮影＝竹之内祐幸）

外国人とSAKE

伝統と革新

大和三輪・大神（おおみわ）神社のお膝元にある「みむろ杉」。酒の神がまします地で醸される酒は、凛と澄み切った味わい。（撮影＝佐伯慎亮）

奈良県御所市にある「風の森」。フレッシュで鮮烈な味わいは、山本長兵衛蔵元(中央)と平均年齢33歳の蔵人のチームワークで生まれる。(撮影＝塩崎 聰)

蔵人のチームワーク

酒の未来を拓く

23歳の男子３人が営む、千葉の型破りな酒屋「Sake Base」。月末には津田沼で、立ち飲みイベント「日本酒ぱーく」を開催。（撮影＝伊藤菜々子）

スパイスカレーに燗酒。これまでにないペアリングも生まれている。西荻窪「Spice飯店」では、クローブ入りの燗酒を提供することも。（撮影＝本野克佳）

お燗とスパイス

いまの酒を知る。

日本酒2020

日本酒の歴史は稲作が伝わった頃に始まり、
室町時代に、現代の清酒の元となる醸造法が確立されました。
ここ数年は、「生酛」「酵母無添加」「木桶仕込み」など
原点回帰のお酒造りにあらためて挑戦する若い造り手も顕著です。

昔ながらの手法で造られた深遠なるお酒は、
ゆったり落ち着いて飲める。
一方で、現代でしかありえない新しい発想や
技術進歩による革新的なお酒にも、心躍る……。

味わいの多様性こそ、世界に誇れる日本酒の本質です。
世界が〝ＳＡＫＥ〟に注目しています。

今日はこの酒、明日はあの酒。
新酒だって古酒だって、冷酒だって燗酒だって、なんでも来い。
多彩に楽しめるのが、「いまの酒」です。

思うままに、存分に、「いまの酒」を楽しんでください。

題字・イラスト＝松本孝志

ご神体の
三輪山
日本最古、
大神神社の
大鳥居

実は 一番古くて、一番新しい 奈良の酒

第十代崇神天皇の時代、わが国初の酒が生まれた三輪の大神神社。室町末期に、醸造法の礎を確立させた奈良市郊外の正暦寺。奈良は、にごり酒と澄み酒（清酒）、双方の発祥の場所だった。そして今また、先駆の地、奈良では、今また「みむろ杉」「風の森」という現代の酒のトップランナーが疾走している。

撮影＝佐伯慎亮

日本最古の神社である大神神社は、大和盆地の東南に位置し、酒の神様としても信仰されている。大鳥居の向こうに見える三輪山は、神代の昔、大国主命（おおくにぬしのみこと）が和魂（にきみたま）を鎮められた山で大神神社のご神体である。

大神神社と「みむろ杉」

よりピュアに、より透明感をもった酒に。その進化と深化のスピードに誰もが驚く。酒の神様のまします地、三輪に残る唯一の酒蔵「みむろ杉」は今、大きな躍進を遂げている。

文＝堀越典子　撮影＝佐伯慎亮

毎年11月14日、桜井市三輪の大神神社では「醸造安全祈願祭」が行なわれる。全国から酒造家が集まり、今季も無事においしいお酒が造れるよう祈願する催しだ。拝殿では4人の巫女が奏楽に合わせて神楽「うま酒みわの舞」を神前に奉納する。

みずみずしく凛と澄みきった酒が〝酒の神の地〟にある

祭りには、全国各地の銘酒が奉納される。北から南まで一升瓶がズラリ並んださまは、壮観の一言。

3 神様は生卵と日本酒がお好き。二つを供える人が後を絶たない。**4** 参道にある今西酒造の販売店では、生卵と一合瓶のお神酒セットを販売。300円。**5** 祭り当日、拝殿前では地元銘柄「三諸杉」の樽酒などが振る舞われた。

1 二の鳥居から拝殿まで、真っすぐに参道が続く。なだらかに上る参道は深遠な〝気〟が満ちている感じ。JR三輪駅から二の鳥居までは徒歩5分ほど。**2** 2019年の醸造安全祈願祭には、約100名の酒造関係者が出席。写真は代表で祈願する「はせがわ酒店」社長の長谷川浩一さん(右)と「みむろ杉」蔵元の今西将之さん。

〝みわさん〟。三輪の人たちは大神神社を、こう呼ぶ。江戸初期の創業以来360年、神社に奉納する御神酒を造り続けてきた今西酒造でも、代々そう呼び習わされてきた。その響きには、感謝と親しみだけではない、畏敬の念が交じる。

「公式見解的には（笑）、〝神様が造るのをお手伝いさせていただいている〟のが、われわれの立場ですので」

朗らかに話す蔵元十四代目、今西将之さんは今年36歳になる。先代の父の急逝により、酒造りの知識も経験もないまま、生家の蔵を継いだのが2011年、28歳のとき。その後、自身の設計によって立ち上げ、現在の主力商品となっているブランドが、「みむろ杉ろまんシリーズ」だ。同じ読みの創業ブランド「三諸杉」に対し、蔵では〝ひらがなのほう〟と呼ぶ。

「ご神体である三輪山の伏流水と、同じ水脈で育った米で、三輪のテロワールを表現しています。世界で唯一、酒の神が宿る場所で酒造りをする蔵にしか、できないことだと思うから」

そして、ここ数年来、〝ひらがな〟に注がれる視線がすこぶる熱い。一つは、国内外の鑑評会やコンペティションでの輝かしい受賞歴において。また、年ごとにみずみずしさを増し、凛と澄みきって、いささかのブレもない味の

揺るぎなさにおいて。名人の領域に、ほんの8年ほどで達してしまった。凄いことだ、それこそ神がかっていると、飲むたびに舌を巻く。

〝チームみむろ杉〟が発動するまで

もっとも、東京でのサラリーマン生活を急遽切り上げ、蔵に戻った当初は、三輪のストーリーに頭を巡らせている余裕などなかったという。

「帳簿を開いたら、多角経営のツケで財政は赤字まみれ。設備はボロボロ。石高も150石まで落ちていました」

造り酒屋の本分に返ると決め、他の事業は迷いなく売却した。しかし、最大の難題が一つ。肝心の酒が「悔やしくもおいしくなかった」ことだ。造りを見覚える一方で、本を読み、あらゆる酒を試し飲み、全国の酒蔵をつぶさに見て回った。「凄まじく考え抜きましたね。どうやったらおいしい酒を造れるのか。いや、その前に自分たちが造りたい酒って何だ?と、来る日も来る日も。暗闇の中をジェットコースターでグルグル回っているみたいだった」

潮目を変えたのは、2年目以降に迎え入れた2名の蔵人との出会いである。醸造責任者を務める同世代の澤田英治さんと、20代の蔵人頭、井上昌昭さん。頼もしい右腕と左腕の蔵入りで、〝チ

この特別な「三輪」の地を、酒にして届けたい

「みむろ杉」ろまんシリーズの通年商品。左からアルコール度13%の「Dio Abita」720mℓ1650円、三輪産山田錦で仕込む純米大吟醸1.8ℓ4400円とフラッグシップの純米吟醸1.8ℓ3135円、奈良県唯一の酒造好適米〝露葉風〟を使った特別純米1.8ℓ2860円、日本最初の杜氏へのオマージュを込めた純米大吟醸35「高橋活日命に捧ぐ」720mℓ5500円(箱付き)。海外7カ国にも輸出されている。

1

2

3

1 仕込み水は三輪山の伏流水。2 雑菌の侵入を許さぬよう、麹仕事も手袋着用で。すべての麹は昼夜を問わず徹底した品質管理を行なう。3 飲みながら背筋が伸びる透明感。盃よりもワイングラスで映える味わいだ。

麹用の蒸米は機械を使わず、手でほぐしながら自然放冷する。酒蔵の2階を改装した和風の空間が作業場。特注の腰高の作業台を設置し、腰への負担を軽減した。働く蔵人たちを神棚が見守っている。

ピュアな酒を目指し、効率無視の造りに徹する

1 添え仕込みは〝枝桶〟という小さなタンクで行ない、仲の段階で大きなタンクにひしゃくで移す丁寧な造り。**2** 米の浸漬時間は時計だけに頼らず、粒を目で確認して見極める。**3** 蒸米を手桶に受け、2階の放冷室へ走る！ **4** 麹室での床もみ風景。フレッシュでも味のある酒を造るため、〝総はぜ型〟と呼ばれる発酵力の強い麹に育てる。**5** 各蔵人の作業は、毎朝更新される表でチェック。**6** 麹室の棚室。10kg、30kg単位で品温が管理できる麹箱がずらり。蔵内はどこもピカピカ。

ームみむろ杉〟の若返りが一気に進む。酒造りへの思いを共有することで、目指す「みむろ杉」像もクリアに見えてきた。香り穏やか。フレッシュだけれど、米の旨味が広がるきれいな酒であること。酒の神が鎮まる地にふさわしく、王道の味を極めようと決めたのだ。

味のバラつかない〝すべらん酒〟でありたい

味があってきれい。旨味と軽やかさ。矛盾する二つの条件を叶えるために蔵がとった選択は「全量900kgの小仕込みで、効率無視の造りに徹する」ことだった。今西さんが「酒造りの足腰」と呼ぶ原料処理の工程から、それは徹底している。洗米は、掛米も麹米もすべて10kgずつの少量で。小分けによって水に接する表面積を増やし、完全に糠を落とすために。蒸した米はエアシューターを使わず、手桶で担いで運ぶ。雑菌のリスクを減らすのに、それが有効だとわかっているから。一つ一つに、〝ピュアな一滴〟に近づけるための理由と覚悟と裏付けがある。

出荷の際まで手は抜かない。定番酒はアルコール度数0・1%刻みで加水とテイスティングを重ね、緻密に度数を調整する。飲み手の舌に記憶される〝あの「みむろ杉」の味〟を、ゆめゆめ裏切ることがあってはならないと考

蔵人の平均年齢30歳、日々溌剌と酒造りに向き合う〝チームみむろ杉〟のメンバー。前列左から東浦拓巳さん、醸造責任者の澤田英治さん、蔵元の今西将之さん、村上和哉さん、蔵人頭の井上昌昭さん。後列左から中村祐介さん、大畑昌郎さん、中村温さん、長田清二さん、在家照和さん、中塚優さん。

通称〝漢字〟の「三諸杉」は、県外に出ることの少ない地元流通商品。〝ひらがな〟とは対をなす熟成感が持ち味。生産量は全体の1割に留まるが、父の代からの熱心なファンも多い。

今西酒造

📞0744-42-6022
奈良県桜井市三輪510

大神神社のある奈良・三輪で360年続く造り酒屋。地元唯一の蔵として、酒蔵ツーリズムによる地域活性化にも尽力する。

えるからだ。

「味のバラつかない〝すべらん酒〟でありたいです。『たまたま、こうなっちゃった』は、絶対にNG。感覚に寄りかからず、きっちり計って、証明を取って先に進まないと。再現性は『みむろ杉』の死線だと思っています」

5年計画で進めてきた改革が、もう一つ。大胆な設備投資である。蒸気乾燥装置を内蔵した高性能の甑、サーマルタンク、瓶詰め機まで、全工程にわたって設備を一新。3室構造の麹室、冷蔵の酒母室や上槽室を整備し、老朽化が進む蔵の耐震補強も万全に。今西さん曰く、「石高に見合わない投資をカン、カン、カーンと。ほぼ麻痺ってるレベル」で進めてきた。生産効率を上げるためではない。真逆だ。

「精度を落とさずに小仕込みを続けるなら、今は盤石の環境を整えるとき。ならば、一気にやりきろうと。石橋をガンガン叩きながら、高速で渡りたいタイプなんです、自分は（笑）」

設備の入れ替えが一段落した昨年、表現したい味わいにグンと近づけた。蔵人も15人に増え、労働環境の改善も行なった。今年からは自社田で米を育てる新しい挑戦も始まる。すくすくと背を伸ばした「みむろ杉」の幹を、今度は太い円錐形に。次の橋も全速力で渡りきる覚悟は、もうできている。

正暦寺と「風の森」

フレッシュでみずみずしく、鮮烈な味わいにファンの多い「風の森」。対照的にもう一方の銘柄「鷹長」では、室町時代からの菩提酛で醸している。

文＝藤田千恵子　撮影＝塩崎 聰

1月11日の朝、奈良市菩提山町にある正暦寺（しょうりゃくじ）に県内の８蔵元が集まって、菩提酛の酒母仕込みが行なわれた。1999年に「風の森」の先代蔵元の声掛けで始まったもので、今年で22回目。

1月の朝、8蔵元が集まって菩提酛の酒母を仕込む

蒸し上がった米を地面に広げての放冷作業。甑が小さいため、2回に分けて蒸す。この日は「菩提酛清酒祭」が同時開催されるため、たくさんの見物客が見守っている。

1 境内の一角で仕込み作業を行なう。黄色のたらいには、4日間生米を水につけ、乳酸発酵させた「そやし水」が入っている。**2** そやし水から取り出した米を甑(米を蒸す道具)に入れる。米を蒸し始めると、独特の発酵臭があたりに漂う。原料米は正暦寺のある菩提山町産のヒノヒカリ。

「日本清酒発祥之地」の碑。この碑の前で記念写真を撮る日本酒マニアも多い。手前は「菩提酛創醸地」の碑。

奈良の古刹・菩提山正暦寺。日本酒ファンが詣でることも多い日本清酒発祥の地である。ここでは年に一度、菩提酛の酒母の共同仕込みが行なわれる。酒の試飲あり、餅つきあり、粕汁の振る舞いありの楽しい趣向に、1月の山寺の寒さにも負けず、見物客が続々と集まってくる。

境内では米が蒸され、白い蒸気が立ち上っている。冬の酒蔵ではよく見かける情景だが、違うのは、蒸気に、クセのある発酵臭がすること。これは生米を4日間水につけて乳酸発酵させた「そやし水」由来のにおいだ。

発酵臭を放っている甑の横に立ち、マイクを持って「菩提酛」とは何なのかを懇切丁寧に説明してくれているのは、「風の森」醸造元・油長酒造の山本長兵衛さんだ。菩提酛とは、室町時代に、ここ正暦寺で発案された醸造法。そやし水の中で生成された乳酸の力で雑菌を抑制して、健全な酵母を育てることに特徴がある。

そのそやし水をカップに汲み、見物客ににおいを嗅がせてくれるのは、大原弘信住職だ。住職からは、室町時代の資料『御酒之日記』のコピーも手渡される。そこには菩提酛の仕込み配合の図や現代語訳も記されている。菩提酛を知らしめるためのなんたる熱意！

現代の速醸法であっても、酒母造り

1 違う蔵の蔵元たちが力を合わせての仕込み作業。ここでしか見られない光景だ。**2** 仕込みが済んだあとには、大原弘信住職率いる正暦寺の僧侶たちによる安全醸造祈願も行なわれる。読経に合わせて8人の蔵元たちも手を合わせる。**3** 仕込みタンクに放冷した蒸し米、米麹、そやし水を入れて酒母を仕込む。麹づくりは毎年持ち回り制で担当し、今年の担当は「金嶽」だった。約10日で酒母が完成したら、各蔵にそれぞれ持ち帰って段仕込みをする。**4** 寺の敷地内には菩提仙川と呼ばれる清流が。

5 正暦寺内の福寿院には、菩提酛で仕込んだ8蔵の酒の販売所も常設されている。左から「鷹長」「三諸杉」「金嶽」「やたがらす」「百楽門」「菊司」「婋長」「升平」。すべて720mℓ1500円。**6** この階段の上に正暦寺本堂や鐘楼がある。

の際には乳酸が添加されるが、「酒母」という存在の源流は、500年前に遡る。酒造りの初期に酵母が弱らぬよう、麹、蒸し米、水を三度以上に分けて酒母に加える段仕込みが確立されたのは、この地でのこと。さらに、にごり酒から清酒への進化、その清酒に火入れ殺菌をして保存の安定性を高めたのも、「諸白（もろはく）」の技術で酒質を向上させたのもこの地の僧侶たち。ここが清酒発祥の地と呼ばれる由縁である。

時代の変遷とともに一度は途絶えた菩提酛醸造法を現代に蘇らせるため奔走したのは、山本さんの父・先代の山本長兵衛さん（故人）と県内の蔵元仲間だ。「酒の歴史の中で奈良の寺が果たした役割と酒の価値を伝えていく」ことを目的に、「奈良県菩提酛による清酒製造研究会」を結成したのは、1998年。奈良県工業技術センターと正暦寺に協力を仰ぎ、古い文献を参考に寺の境内で採取した酵母と地元の米で菩提酛の酒母を仕込んだ。参加蔵は、その酒母を持ち帰り、各蔵で菩提酛の酒を醸造。今年は、その菩提酛復活から22年目を迎えたという。

歴史を遡る源流の酒と時代の最先端を行く酒の共存

油長酒造の現在の当主・山本さんが蔵に帰ったのは2007年。伝統を重

フレッシュさを徹底追求した「風の森」、室町時代の菩提酛「鷹長」、対極の二つの酒を醸す

7 中央がフラッグシップ商品の〝秋津穂 純米しぼり華〞720mℓ1050円、右が〝露葉風 純米しぼり華〞同1200円。ともに奈良の米品種だ。左は、定番とは異なる設計で酒の可能性を追求する〝ALPHA〞シリーズのTYPE 1（低アル）同1150円。8 古い文献に見入る山本さん。酒の歴史に詳しく、説明は明快。9 昭和40年に建てたコンクリート製の蔵の2階にタンク室が。10 発酵を終えたもろみは、できる限り空気に触れない状態でヤブタ式の搾り機で搾る。炭酸ガスを含む新酒生酒はなんとも爽やか。「風の森」はすべて無濾過で生原酒として出荷されるため、この作業は重要だ。

んじて文化的な役割を担う酒には「鷹長」、新たな伝統を生み出すべく現代の最先端の技術で醸す酒には「風の森」銘柄を用いて、酒質設計も出荷管理も大きく分けている。菩提酛で仕込み、自由に発酵させた酒には、速醸の酒とは性質の異なるコクや旨味、独特の野性的な酸味や深みがある。熟成や燗酒にも向き、酒としての体力を感じさせるたくましい味わいだ。

それとは好対照に造り手が精密に発酵をコントロールした「風の森」は繊細さの極致ともいうべき、みずみずしさと複雑さを兼ね備える酒。果実味も感じるような爽やかな味わいが、食中酒に向くクラシックな7号酵母のみで全量醸されていることにも驚かされる。

さらに「風の森」は、現代の最先端技術で守り抜かれた酒でもある。〝守る〟理由は、すべての酒が濾過・加水・火入れをしない無垢な生原酒であるため。しかも、「生まれたてのお酒は固い蕾（つぼみ）のようなイメージ。これをキープし、花開く前の状態でお客様にお届けし、さまざまな表情を楽しんでいただきたい」と考える山本さんが選んだ酒造りは、冬だけではなく一年に4期の仕込みを行なうというもの。つまりは、春の新酒のみならず、年に4回新酒を誕生させるのだ。その心は、「老若男女や国籍も問わず、誰が飲ん

1 昼夜の寒暖差が大きい標高400mの高台にある秋津穂の栽培地。田んぼの上に民家はなく、山からのきれいな水が得られるという利点もあり、農薬不使用の栽培も行なわれている。2・3 付近には銘柄の由来である風の森峠、風の森神社も。4 蔵のフラッグシップ米、秋津穂。奈良の気候風土で栽培しやすく醸造適性も高い。「先祖伝来の土地に人が住み、きれいな水を得られる棚田で良い米をつくってもらえる。それを農業が持続可能な適正価格で蔵が買い入れる成功例となれたら」と山本さん。

でも一口で日本酒はおいしいと感じてもらうためには、そのほうが良いと思うシンプルな理由からです」

　生き生きとした酒の鮮度を守るため、出荷はすべて四合瓶で。瓶詰め時には、空気が入らぬよう瓶底までノズルが伸びる特注の機械で酒と窒素ガスとを同時に注入する。山本さんが「固い蕾のような酒」と表現する酒を守り、出荷するための徹底した方法だ。これにより、飲み手が飲みきるまでの間に、蕾が開いていくように二度、三度と味わいの変化を楽しめる。この全量無濾過生酒という酒造りについて山本さんは「酒の王道を行くのは他社におまかせして（笑）」と前置きし「独自路線で自分たちが目指すことを限定して注力していきたい」と言う。

大地のエネルギーを発酵に生かしていく

　その〝目指すこと〟として大切にしているのは、奈良の米を用いた、ローカルに根ざした酒の表現と技術革新だ。先代が1998年に立ち上げた「風の森」という銘柄名は、御所市内にある地名に由来する。山が近くて、風が吹き抜けるから風の森、と呼ばれる一帯では、蔵の主要な原料米、秋津穂が契約農家によって栽培されている。それらの米をあまり磨かずにミネラルを生

やまとの国を見わたす田んぼで育った「秋津穂」が、酒米の主役だ

若々しい蔵人集団は、平均年齢33歳。左から山ノ内紀斗さん、山下晃司さん、阿曽広侑さん、前田英臣さん、山本さん、板床直輝さん、山本悠奈さん、中川大奨さん、在原エドワードさん。ちょうどこの日、大神神社から新しい酒林が届いた。

6 蔵の中には大神神社のお札を祀る神棚が。**7** 菩提酛仕込みの「鷹長」純米酒。伝統技術を継いで醸した、深みのある味わいである。720㎖1500円。

油長(ゆうちょう)酒造株式会社

📞0745-62-2047

奈良県御所市1160

●創業1719(享保4)年。昨年300周年を迎えた。蔵見学や直売はできないが、近くの販売店を紹介してもらえる。年に一度、年末には蔵での直売会を実施する。

かして醸したいというのが山本さんの今後の指針だ。

「磨いたら米のエネルギーは減ります。個性も失われると感じるんです。醸造技術が進化した現代において大地のエネルギーをそぎ落として、米を磨く理由はあるのかなと。あと、うちの仕込み水は、硬度がとても高いんですよ。だから米のミネラルと水のミネラル、ダブルのエネルギーを発酵に生かしたいと思うんです」

現代的できれいな酒質のイメージからは意外な発言だが「通常の風の森シリーズの半分以上は、精米歩合80%なんですよ。米からも水からもミネラルとエネルギーとが持ち込まれれば酵母がハッピーな状態になる。酵母が磨かない米を栄養源にすることで、米の個性と魅力を最大限に出せると思います」。

そこまで話すと山本さんは、「実はね」と言って、紙に図を描き出した。低精白の米の糠をきれいに除去するためにウルトラファインバブル水を使い始めているのだそうだ。さすが酒造技術の革新地であった奈良県人!

「昔は、奈良漬けと同じように奈良酒という言葉がありました。僕は100年後でも飲んでもらえる日本酒を造りたい。そのためにはまず、30年後の息子世代に、私なりの奈良酒のスタンダードとなる技術を渡したいですね」

奈良市

なら泉勇斎（いずみゆうさい）

個性派の酒、続々！ 多士済々の

千代乃松 芳村酒造
自然豊かな宇陀で丁寧な小仕込みを

金鼓（きんこ） 大倉本家
山廃酛、水酛仕込みの伝統をつなぐ

櫛羅（くじら） 千代酒造
葛城山麓で蔵元杜氏自ら山田錦を栽培

奈良うるはし酵母で醸したきれいな特別純米720mℓ1450円（宇陀市）。

黄金色に色づいて旨味たっぷり。純米吟醸720mℓ1550円（香芝市）。

フルーティーで旨味もある生酒。純米吟醸720mℓ2200円（御所市）。

奈良県内の29蔵120種が揃う「ならまち」の立ち飲み&酒販店

1 昼間から賑わう立ち飲みカウンター。海外からの旅行客や女性の一人客も多い。**2**「本日のサービスメニュー」は魅力的な組み合わせばかり。**3** 奈良酒愛を語りつつ酒を注いでくれる山中研太郎さん。**4** クリームチーズの粕漬け300円（左）、奈良漬け200円。**5** 大神神社境内のささゆりから採取した〝山乃かみ酵母〟の酒が並ぶ。

昼日中にもかかわらず、奈良市「なら泉勇斎」の立ち飲みカウンターには、引きも切らずにお客さんがやってくる。それもそのはず、この店に来れば、奈良県酒造組合所属のすべての蔵の酒が飲めるのだ。しかも、グラス一杯60mℓの酒もつまみも200円から。2種飲み比べの日替わりサービスでは、奈良ならではの山乃かみ酵母使用の酒や菩提酛仕込みの酒など魅力的な組み合わせが6種も提供される。好みと思った酒は、その場で購入も可能。なぜなら、この奈良酒短期集中学習が可能な大人気立ち飲み店は、酒販店の中に設置されているのである。

混み合ってくると客同士が場所を詰めたり、譲ったり。なんとも和やかな場が保たれるのは、店主の山中研太郎さんの快活で温かな接客の力が大きいだろう。何を尋ねても瞬時に返ってくる豊富な酒の知識、酒を注ぐときの「ハイ、旨いデ」「これも良いデ」という明るく勢いのある口調。奈良酒の旨

📞0742-26-6078

奈良県奈良市西寺林町22 営11:00〜20:00 休木曜 ¥酒2種の飲み比べセットは400円〜。季節のつまみ250円。酒の販売は四合瓶のみ。交「近鉄奈良駅」より8分、JR「奈良駅」より15分

「奈良酒」に出会える店

神韻（しんいん） 増田酒造
元焼酎杜氏が一人で醸す稀少な酒

倉本 倉本酒造
若い後継者が注目を集める期待の蔵

花巴（はなともえ） 美吉野醸造
全量酵母無添加の酒のみを醸す個性派蔵

柔らかな旨味と上品な酸。純米無濾過生原酒1.8ℓ2300円（天理市）。

山田錦を使用。ふくよかでキレあり爽やか。1.8ℓ2900円（奈良市）。

柑橘のようなキリッと爽快な酸。山廃本醸造1.8ℓ2300円（吉野町）。

天理市

登（のぼり）酒店

日本酒への熱量ピカイチ。13歳の奈良酒を広く深く品揃えする

1 無濾過生原酒や熟成酒を中心とした品揃え。蔵にも熱心に足を運ぶ登さんにより、飲み頃の酒が揃えられている。**2** 奈良県各蔵の紹介文からも応援する気持ちが伝わってくる。**3** 登和哉さん。生家の酒屋を継いで15年。「奈良の酒を揃える基礎は、父が築いてくれたもの。蔵へは頻繁に行きますが、対面販売を大切にしているので店にいる時間も確保しています」。

味もいや増すというものだ。

奈良酒伝道師はもう一人、天理にも。「登酒店」四代目の登（のぼり）和哉さんだ。「日本一客の滞在時間が長い酒屋」という噂の真偽を本人に聞くと「はい、お客さんが『もういい』と言うまでは（笑）」。

滞在時間が長くなるのは、取り扱う酒のすべてを無料で試飲することができる上に、酒や蔵についての最新情報も登さんから聞くことができるから。

この買い手にとっては試飲天国のサービスは、登さんがアパレル業界で働いた経験の持ち主ゆえ。洋服の世界であれば気にいるものが見つかるまで試着を繰り返せるのに対して、酒は「当たり」か「外れ」の世界。お客様のリスクを軽減し安心して買っていただくほうが、自分も気持ちよく販売できるというプロ魂ゆえの誠実な試みなのだ。

冷蔵庫内の奈良酒の数には圧倒されるが、取り扱い蔵は13蔵。「一つの蔵の掘り下げが深くて、扱うアイテムが増えてしまう」ということだ。

📞0743-62-0218
奈良県天理市田井庄町555 営9:30〜20:30 休日曜 📍近鉄・JR「天理駅」より5分

文＝藤田千恵子　撮影＝塩崎 聰

「純正ごま油 濃口」「純正ごま油」「純白ごま油」使いこなし

日々の料理に香りをプラス。“最後に、ごま油”がおいしい！

〈対談　五十嵐美幸「中国料理 美虎（みゆ）」×村田明彦「季旬 鈴なり」〉

ごま油談議に花を咲かせた二人は今回、それぞれ家庭で簡単にできる“まかないご飯”をつくってくれた。

●むらた あきひこ●
「僕はごま油が大好き。まかないや家料理では、卵かけご飯に『純正ごま油』をかけたり、そばつゆに『純正ごま油 濃口』を加えたりして楽しんでます」
◎東京都新宿区荒木町7 清和荘1階
☎03-3350-1178

●いがらし みゆき●
「私にとって、ごま油は調味料というより一つの食材。ごまというヘルシーな素材を手間暇かけて搾った、ごまのエッセンスのような油だから」
◎東京都渋谷区西原2-36-22 1階
☎03-6416-8133

五十嵐　中華は油を多彩に使いこなすけど、和食はどうですか？

村田　揚げ物以外、多量に使うことはありませんね。でも僕自身、ごま油だけはよく使うんです。

五十嵐　どんなふうに？

村田　たとえば大根の煮物をつくるとき、ごま油で大根の表面を焼いて旨味を足したり、白和えでは、なめらかさやコクをプラスするためにごま油を加えます。いわば調味料の一つとしてごま油を使う……って、実はこうした技術は中華から学んだことです。

五十嵐　油を使うと油っぽくなると思われがちだけど、そんなことない。良質な油はコクや旨味の素になるんですよね。かどや製油の「純正ごま油」「純正ごま油 濃口」「純白ごま油」はその代表です。

村田　不純物が何にも入っていない、ごま油100％ですからね。

五十嵐　体に優しいのはもちろん、「純正ごま油」と「純正ごま油 濃口」は、上質なごまの香りがします。中華の世界で焙煎したごま油は〝香油〟。香りの質は、非常に大事になってくる。

村田　わかります。香りで料理の仕上がりは、がらりと変わりますもん。

五十嵐　三つのごま油のうち、定番の「純正ごま油」は香り高いのが魅力。香りが弱いと塩分や旨味を足したくなるけど、「純正ごま油」ならほかの調味料を無駄に入れる必要がないのよね。

村田　キレもいい気がします。ベトッとせずにさらりとした質感というか。

五十嵐　確かに。これだけ香りがあるのに重くないのは凄いことです。

村田　「純正ごま油 濃口」はさらに濃厚。ガツンと強い香りがあります。うち（鈴なり）の茶碗蒸しは餡かけなんですが、葛餡に「純正ごま油 濃口」を少し加えることで断然旨くなる。

五十嵐　逆に、香りをつけたくないときは「純白ごま油」。私はこれを一つ

デザイン＝まわりとしん　文＝葛山あかね　撮影＝松島 均

温かい料理の“最後に、ごま油”。ふわりと広がる香りのおいしさを実感できる。

「純正ごま油 濃口」と「純正ごま油」は、〝最後に、ごま油〟で香りが膨らむ

季節の青菜のおかず温サラダ

〈材料／2人分〉
菜の花（ほかに小松菜、春菊など旬の青菜をお好みで）200g、豚ロース肉しゃぶしゃぶ用150g、ピーナッツ（無塩）適量、ソース［オイスターソース大さじ2、酢大さじ1、生姜（みじん切り）大さじ½］、「純正ごま油」大さじ3

〈つくり方〉
1. 菜の花は食べやすく切り、塩少々（分量外）を加えた湯でさっとゆでて取り出し、ザルに上げる。**2.** 1の鍋で豚ロース肉をさっとゆがいて取り出し、ザルに上げる。**3.** 器に1を盛り、2をのせ、粗めに砕いたピーナッツを散らしたら、ボウルで合わせた［ソース］をかける。**4.** 最後に「純正ごま油」を回しかければ出来上がり。

キムチ納豆そぼろ丼

〈材料／2人分〉
豚挽き肉120g、ひき割り納豆1パック、白菜キムチ30g、長ねぎ20g、生姜10g、レタス¼個、白ご飯丼2杯分、「純正ごま油 濃口」適量、たれ［味噌15〜20g、酒30mℓ、水30mℓ、味醂15mℓ、醤油10mℓ、七味唐辛子適量］

〈つくり方〉
1. フライパンに「純正ごま油 濃口」大さじ1を熱し、みじん切りにした長ねぎと生姜を中火で炒める。**2.** 香りが出たら、豚挽き肉を加えて色が変わるまで炒め、ひき割り納豆、刻んだ白菜キムチも加えてしっかり炒め合わせる。**3.** ボウルで［たれ］を合わせ、2に注いで汁気がなくなるまで煮る。**4.** 丼に白ご飯を盛り、せん切りにしたレタスの半量、その上に3をたっぷりのせる。食べるときは「純正ごま油 濃口」を適量かけ、残りのレタスをトッピングしながらどうぞ。

こちらは香りもクセもない「純白ごま油」で素材を生かした、村田さん作の常備菜〝ほぐし舞茸 醤油炒め〟。つくり方は、細かくほぐした舞茸2パックを「純白ごま油」大さじ1½を熱したフライパンで炒め、醤油40mℓ、水60mℓ、鷹の爪1本を加えて汁気がなくなるまで炒めるだけ。そのまま副菜に、マヨネーズで和えればサンドイッチの具にもなる。

の食材という感覚で使ってます。それくらいほかの食材となじみがいい。

村田　先ほど話した白和えに使うのは、まさに「純白ごま油」。今回つくった〝ほぐし舞茸 醤油炒め〟もそう。ごま由来の旨味とコクが加わり、繊細ながら豊かな味わいになるんです。

五十嵐　香りの使い方で言うと、「純正ごま油」と「純正ごま油 濃口」は加熱するかしないかもポイント。中華では料理に香ばしさをのせるため、最後にごま油をかけて使うことが多いんです。熱しすぎると旨味やコクは残るけど、香りが弱くなっちゃうから。

村田　僕も、香りを忍ばせたいときはあえて加熱してなじませ、香りを生かすのであれば、最後にそのままかけるようにしています。〝キムチ納豆そぼろ丼〟は後者。「純正ごま油 濃口」なら、クセの強い食材にも負けることなく全体をまとめてくれるんです。

五十嵐　〝季節の青菜のおかず温サラダ〟は、湯引きしてほんのり温かな青菜や豚肉に「純正ごま油」をかけています。香りが膨らみ、おいしい香りを一緒に味わうことができるから。

村田　特に温かいものにかけると、香りが広がる。普段の料理で〝最後に、ごま油〟はお薦めですよね。手軽においしさがワンランクアップするから。

五十嵐　私は生姜の粗みじん切りに醤油をからませ、「純正ごま油」に漬けておくのがお薦め。お粥や湯豆腐にのせれば香り立って、もう堪りません。

村田　炊き込みご飯もいいですよ。炊き上がりに「純正ごま油 濃口」（米3合につき大さじ1弱）を回しかけることで香りは立つし、艶も出ます。

五十嵐　それいいアイデア！　早速、今晩やってみようかな（笑）。

ごま油100％の三つの個性

右から、深煎りごまの力強い風味「純正ごま油 濃口」、香り高いごま油の定番「純正ごま油」、良質なごまを焙煎せずに丁寧に搾った香りもクセもない「純白ごま油」。

シリーズ：ごまレシピ帳
web で展開中！

ごまレシピ帳　検索

米作りもイベントもする酒屋

23歳の3人が酒の未来を変える!

開店してから1年余り。破格の熱意と鮮明なビジョンを持って、常に全力疾走のすごい酒屋がある。それが千葉の「Sake Base」だ!

土屋杏平さん

つちや・きょうへい(1996年4月生まれ) 宍戸さんとは、小学校からの仲。大学ではともに日本酒のイベントを企画し、中退して一緒に「Sake Base」の開店へと至る。店舗での接客のほか、経理も担当する。

宍戸涼太郎さん

ししど・りょうたろう(1996年7月生まれ) 「Sake Base」代表。現在、月曜と火曜は酒蔵を訪れ、それ以外の日は朝から夕方まで田んぼ、夜は店で働く。主に酒の仕入れを担当し、熱意をもって蔵を訪ねる。

石井 叡さん

いしい・あきら(1996年9月生まれ) 宍戸さんとは高校からの友人。大学卒業後、日本酒に魅せられ「Sake Base」に。ツイッターやフェイスブックなどのSNS更新を担当するほか、角打ちでは焼鳥をつくる。

宍戸さんがお薦めの酒を二字で表現。左から、無農薬栽培の「先輩」“穏 純米吟醸”1.8ℓ 3300円。若い人が飲む「意味」がある“讃岐くらうでぃ”1.8ℓ 2400円。「修業」で学んだ“若波 純米酒”1.8ℓ 2500円。休業から「復活」“仙介 純米大吟醸”720mℓ1900円。味噌との「相性」“二兎 純米吟醸”720mℓ1658円。「恩義」を感じる“三連星 純米吟醸”720mℓ1600円。圧倒的「技術」“鷹長 純米酒”720mℓ1500円、“風の森 ALPHA TYPE 1”720mℓ1150円。「温情」ある蔵元“英君 純米酒”1.8ℓ 2236円。震災から「再生」“磐城壽 純米酒”1.8ℓ 2400円。殿様に献上の「歴史」“月山 純米吟醸”1.8ℓ 2980円。同世代の女性が醸す「希望」“初緑 純米吟醸”1.8ℓ 3060円。

文＝石田ゆうすけ　撮影＝伊藤菜々子

顔にあどけなさの残る、学生のような3人だ。全員23歳。日本酒専門の酒屋「Sake Base」を経営している。

角打ちでお薦めを頼むと、3本並べて、それぞれの特徴を説明してくれた。蔵の歴史や風土、杜氏の考えもスラスラと話す。いちいちおもしろい。その上で飲む。酒の味が奥行きを増す。若者の付け焼き刃じゃないの？　とここに来るまで穿っていた、とうの昔に若者を終えた筆者は、彼らの次の話を聞いてひれ伏してしまった。

「活動を始めて3年で、全国約300の酒蔵を回りました」

計算すると、3〜4日に一蔵……。

「同じ蔵に5回も6回も行くことがあるから、延べにしたらもっとですね。最初はお金もなかったから、夜中に車で出て下道で9時間かけて秋田に着いて、酒蔵で話を聞いたら、とんぼ返りで夜中に帰宅」と代表の宍戸涼太郎さんは笑う。「蔵人の思いやストーリーを伝えたいんです。自分たちができるのは、言葉にのせて注ぐことだけなので」。

土屋杏平さんが続けた。

「日本酒をカッコいいものとして、文化として根づかせたいんです」

幼なじみの二人が普通の学生だった頃、自動車の免許合宿で滞在した新潟で、たまたま一軒の酒蔵を訪ねた。白

"日本酒の入り口"となる酒屋でありたい

1 JR西千葉駅南口から、歩いて7分ほどの場所に店はある。**2** 毎月つくるチラシ。その月に訪れた酒蔵のレポートなどを掲載。**3,5** 夕方からの角打ちはコインと酒を交換するシステム。瓶に掛かっている札に、交換する枚数が書かれている。**4** 燗酒の提供もしている。**6** 20蔵100種類以上の酒を扱う。

塗りの蔵が、雪の舞う暗闇に浮かんでいた。

「幻想的でした。蔵に入ると発酵中のきれいな香りがして、ひんやりした空気の中で道具が整然と並べられていて……」

その後、地元の千葉にも酒蔵が40ほどあると知った。一軒一軒回ってみると、日本酒の味とその世界にどんどん魅せられていく。そうだ、イベントをやろう。酒のラベルや道具を展示する「日本酒展」はどうだろう。続けて、誰でも立ち寄れる屋外に、角打ち店「日本酒ぱーく」を出すのだ。

酒販免許を取り、酒蔵に掛け合った。ところがたいてい門前払い。学生の話なんて聞いてもくれない。己の甘さを痛感した。

両方ともなんとか開催はしたが、てんでダメ。アルバイトで貯めたお金も消えた。闘志に火が付いた。実績がない分、がむしゃらさで補おう。酒蔵巡りを全国に広げた。迎えてくれる蔵もある。高度で繊細な技術、歴史、風土、造り手の情熱……蔵人たちの話に体が熱くなる。反面、後継者不足という問題も見えてきた。この伝統文化を継続させなきゃ。発信しよう。魅力を伝えよう。自分たちがやれば若い世代も振り向いてくれるかもしれない。生半可な気持ちじゃダメだ。大学を辞めよう。「自分はこれだ」というものが見つかったのだ。

酒蔵だけでなく、周辺地域も回って風土を吸収し、歴史を学び、酒への理解を深めた。向き合ってくれる蔵は徐々に増え、商品も卸してくれるようになった。

自分の目と舌で確かめた全国の酒を、月一回の「日本酒ぱーく」で出し、現地で仕

米作りもする酒屋っていませんよね

1西千葉からは車で40分ほどの小山谷津地区に田んぼがある。夏にはホタルも舞う自然豊かな場所だが、耕作放棄地が目立つ。写真の田んぼ約1反を人力で開墾するのに、2人で毎日9時間働き、半年かかった。**2,3**種用の米を植えた田。酒米は山田錦に絞り、今年から本格的に米作りを始める。

入れた情報を伝えながら飲んでもらう。日本酒ってこんなに楽しいんです——。

徐々に手ごたえを感じ始めた。拠点が欲しい。クラウドファンディングで資金を集め、平成30年12月、酒屋「Sake Base」が誕生、友人の石井叡さんも加わった。

「自分はまだ知識もなかったし、蔵の方々に失礼じゃないかって不安でした。でもわからないことはどんどん訊いて、自分も成長していこうと思ったんです」と石井さん。5カ月後には静岡の『英君』で酒造りの修業もさせてもらったという。

「やらないとわからないと思って」と土屋さん。「造った人間からお客さんも話を聞きたいと思うんです。僕も宍戸も酒造りを体験しています。僕は1カ月間、福岡の『若波』さんで見習いをさせてもらいました」

去年からは酒米作りも始めた。

「売り手が商品づくりに関わることで、発信力も高まると思うんです」と宍戸さん。「造るだけ。売るだけ。そうなって衰退したのが今の日本酒業界じゃないかなって。あ、これは書かないでくださいね（笑）」

彼らの田んぼを案内してもらった。美しい里山に、刈り終えた田がぽつんと1反。あれ？　小さいな。お遊びかな。

「いえ、去年はここで種用の米を無農薬で作ってました。今年はこの米で完全無農薬米を作ります。種が農薬使用米でも、農薬を使わずに栽培すれば無農薬米かもしれません。でもそれは本質的じゃないので」

今年は4反に広げるという。休耕田だった土地は荒れ放題だ。機械は買えないから、

4イベント限定のおつまみは、お酒と共通のコインで買える。5ロの字カウンターの奥には月ごとのテーマで日本酒を出すコーナーがある。"チョコと日本酒"、"燗酒の魅力"などなど。6通常は右のプラカップで提供される。左はオリジナルのロゴ入りぐい呑み。7"ぱーく"を開く屋外スペースは雑貨店「MICHIYA」の隣。カウンターやベンチなど、思い思いの場所で楽しめる。

Sake Base

一本一本丁寧に説明して注いでます

その月ごとの一期一会も楽しんでください

8"日本酒ぱーく"は3月〜11月の、毎月第4金曜と土曜に開催。場所は、京成津田沼駅より徒歩2分。

毎月開く"日本酒ぱーく"では直近で訪れた蔵の酒を出します

現在、宍戸さんと石井さんが朝7時から日没まで泥まみれになって開墾し、店のほうは、日中は土屋さん一人で、17時からは3人で接客するという毎日。とれた米は奈良の『風の森』の蔵が醸してくれる予定だ。春からは見学ツアーも始める。

「畔にスタンドデッキをつくって、酒米の田んぼを見ながら、その米で造った酒を飲んでもらおうと思うんです。ホタルも舞うんですよ」

既成の世界を打ち破るのは、若者の勇気とエネルギーだ。でもそれだけじゃない。彼らには、綿密な計算と鮮明なビジョンがあった。

後日、「日本酒ぱーく」を覗いてみた。店には厳選した定番品を置き、"ぱーく"では直近に巡った酒蔵のお薦めを出しているという。屋外に設置された"ロの字カウンター"のまわりには人垣ができ、まるでお祭りだ。彼らは休む間もなく丁寧に説明しながら酒を注いでいる。常連の若い女性は「いつも知らないお酒があるし、勉強になります」と話す。親しみやすくて若い彼らは、たしかに日本酒の敷居を下げている。いや、外だから、敷居すらない。

おじさんがパック鮨を客たちに振る舞い始めた。毎回来て、そうしているらしい。みんなから「お鮨屋さん」と呼ばれる彼は上機嫌に酔いながら、しみじみ言うのだ。

「彼らを、応援したいんだよ。だってさあ、感動するじゃん」

☎04-3356-5217 千葉県千葉市稲毛区緑町1-22-10 営12:00〜22:00 土日祝は10:00〜 角打ちは17:00〜22:00(L.O.) 休月曜(祝日の場合は火曜) 日JR「西千葉駅」南口より7分 ●2018年12月開店。店舗でも月に一度、蔵元を招いての試飲会を開催。日にちはツイッターで確認できる。

福島、群馬、熊本で紡がれる 3つの蔵の物語

この日の仕込みに参加していたスタッフの皆さん。左から角田誠義さん、佐藤元さん、近内智子さん、蔵元の大木雄太さん、柳沼祐汰さん、小磯功さん、角田あゆみさん。地元で別の仕事を持ち、仕込み時期だけ働きに来ている人も多い。

オールドルーキーの新たな挑戦

楽器正宗

福島県矢吹町 大木代吉本店

文＝山同敦子
撮影＝阪本 勇

「楽器正宗」という福島の酒が評判だという。福島県は、全国新酒鑑評会における金賞獲得数で、7年連続1位の銘醸地だ。また新しいスターが誕生したのか。最も売れているという「本醸造中取り」を取り寄せると、届いたのは日本髪の女性が笛を吹くレトロなラベルの酒。よく見ると音符も描かれ、古い浮世絵などではなさそうだ。銘柄名も、ラベルも、古くて新しい。不思議な雰囲気を醸し出している。

口に含むとわずかに発泡し、新鮮な印象だ。ほんのりと甘味が広がるが、酸の下支えがあり、甘さを引きずらない。フレッシュ＆ジューシーで、飲み口が軽いのだ。これは幅広い食のシーンで楽しめる新しいタイプの本醸造だ。世の中は純米造りが主流になっているが、アルコールの刺激のない、この味なら純米派も満足するはず。しかも720㎖で、1056円という買いやすい価格。定番酒としては理想的だ。「安くて、旨い！」と酒販店で飛ぶように売れているのも、大いに納得する。

裏側のラベルを見ると、「大木代吉本店」とある。純米酒の先駆けの一つとしてオールドファンになじみ深い薬づと入りの「自然郷」や、料理好きの間で知られる「こんにちは料理酒」を造る醸造元ではないか。

矢吹町にある酒蔵を訪ねると、出迎えてくれた〝ルーキー〟は丸刈りの壮年男性。五代目蔵元で杜氏を兼任する大木雄太さん。50歳になるという。画家か、陶芸家か、アーティストを思わせる風貌をしている。酒蔵も古材と新しい素材が同居した建物で、

蔵の伝統と先進的なイノベーションが、自然に同居する

1前任杜氏の頃、賄い担当として入社し、現在は蔵元の右腕として現場を仕切る佐久間里江さん。2室の中では引き込みの作業が行なわれていた。3蒸し上がった米は、計量器つきのクレーンで吊り上げ、正確な米の吸水歩合を測る。作業動線の効率化など、スタッフの重労働を軽減。4「最も結果が良かったから」と放冷機の上で種麹をふる蔵元。

リバイバルを果たした楽器正宗。右から爽やかで軽い「本醸造中取り」720mℓ1056円、緻密な味の純米酒の「純醸」720mℓ1265円。福島産米〝夢の香〟と福島県酵母を使っている。

随所にセンスの良さが光る。

大木代吉本店は、良質な米の産地として知られる福島県南部の矢吹町にある。創業は慶応元（1865）年。楽器正宗は大正年間に二代目が命名し、長年、地元で愛されてきた銘柄だ。1975年から造る純米酒の自然郷やパック酒も含めて、80年代後半には製造量が7000石（一升瓶50万本）を超え、隆盛を誇った。だが楽器正宗は、2001年から製造を休止していた。

「思い入れの深い銘柄ですが、量産時代の質の悪い酒というイメージがつきまとっていたので、やむなく製造をやめ、ようやく2年前に復活させました」（大木さん）

レトロモダンな酒蔵も、震災で壊れた蔵を修復したものだと説明され、絶句した。

2011年3月の東日本大震災で、矢吹町は大きな被害を受けた。町は3本の川に囲まれ、土壌は肥沃だが、地盤は弱く、揺れが大きかったのだ。この蔵も15棟のうち14棟に被害が及んだ。倒壊を防ぐため、つっかい棒を立て、ワイヤーで固定し、ヘルメットを被って造り続けたが、翌年の酒造りは再開できないほど被害は深刻だった。

だが、大震災という最大のピンチを、変革のチャンスに変えようとした。酒蔵は、東京の著名な建築家が復興プロジェクトを組み、壊れずに残った屋根や梁など、古材を生かしながら修復を行なった。大木さんの注文は「明るい空間にしてほしい」ということだけ。震災の記憶を打ち消したかったのだ。多くのボランティアが手伝い、また酒の購入で支援する人もいた。こうして

アルコール低めの「BIO」をはじめとする、純米酒「自然郷」シリーズと、料理好きの定番「こんにちは料理酒」(右2本)。

楽器正宗は、アイデアを表現する銘柄にしたい

正確でスムーズな作業のための工夫を随所で発見。洗米と米の吸水時間を計る1分時計の文字盤や色分けしたタンクに貼る札など、すべて大木さん自身が発案し、自作したもの。

音楽好きの五代目蔵元、大木雄太さん。「本醸造 中取り」の味わいは、U2のアルバム『ヨシュア・トゥリー』のサウンドをイメージして造った。酒のラベルも大木さんがMacでデザインした。

4年をかけて、蔵を立て直していった。

目指したのは ナチュラルなテイスト

変革は酒造りでも断行された。先代の父は、蔵元は経営に徹するべきという考えだったが、大木さんはものづくりをしたいとの気持ちを温めてきた。そこで、杜氏と蔵人の冬季雇用体制を改め、自分と社員、地元スタッフによる酒造りを始めることを決意。大木さんは東京農業大学の醸造学科を卒業後、実家の蔵で働いていたが、酒造りは経験したことがなかった。福島県清酒アカデミー職業能力開発校で理論と実技を学び、蔵元同士で意見交換をする「高品質研究会」にも積極的に参加。研鑽を重ね、独自の酒造りができる目途がついた2016年から、杜氏を名乗るようになった。

目指したのは、香りも味も、突出するところのないナチュラルなテイストであること。口開けから飲み切るまで、いつ飲んでもおいしいこと。実現のためには全面的な工程の見直しが必要だった。特に改善したのは酸化の低減だ。酒は搾った瞬間から空気に触れ、劣化が進む。そこで搾った当日瓶詰めすることを厳守。瓶詰めの日から逆算して仕込み計画を立て、米の吸水率や温度、発酵経過などを詳細にデータ化し、仕込み蔵に置いたPCでリアルタイムに管理するように変えた。福島県の酒造指導技術者の鈴木賢二さんは「厚ぼったい熟成タイプだった酒を、バランスに優れた爽やかな酒に変えた」と絶賛する。

大木さんが初めに手がけた純米酒「自然郷」を2017年のSAKE COMPETITIONに出品したところ、競技会を立ち上げた「はせがわ酒店」社長の長谷川浩一さんは、出品酒全1919本の中で最高点をつけた。「味を評価されたのは、初めてでした。農大を卒業し、26歳で営業職に就いてからは、おまけに何本つけるという空しい交渉ばかりでしたから……」と、大木さんは苦難続きだった二十数年を振り返る。

大木さんが全国の酒蔵を視察していることを知った長谷川さんは、期待の〝オールドルーキー〟を「十四代」醸造元に案内した。蔵元の髙木顕統(あきつな)さんは、大木さんの農大の同期生で、蔵元杜氏の先駆けとしてスター街道を歩む、日本酒醸造家憧れの存在だ。そんな髙木さんが「伝統ある銘柄を復活するのは、今がチャンス。いいものを造れば、熱意ある酒屋さんたちが売ってくれるから大丈夫」と楽器正宗の復活を応援してくれた。勇気を得た大木さんは、2018年、念願だった楽器正宗の銘柄で酒造りを再開。初めに取り組んだ本醸造でブレイクを果たした。今後、自然郷は地元の酒米を使い故郷を表現する純米造りの銘柄に、楽器正宗は型にはめず、自由に挑戦する銘柄にしていくという。

「楽器正宗の名前は、宮中の雅楽奏者がわが町に来られたときの『音楽も酒も、神に捧げる神聖なもの』という言葉に由来します。いい音楽を聴いたときの心が震えるような感動を、楽器正宗を飲んだ方に感じていただけたら、造り手として本望です」

大木代吉本店　☎0248-44-3161　福島県西白河郡矢吹町本町9　慶応元(1865)年創業。JR「矢吹駅」より5分。酒蔵見学は不可。蔵の入り口の売店で、自然郷シリーズの一部と、こんにちは料理酒などを販売。楽器正宗は全国の特約酒販店27店舗でのみ販売している。

群馬泉

どっしりと構えた
変わらぬ味に魅せられて

群馬県太田市
島岡酒造

文＝山内聖子
撮影＝前 康介

普段の晩酌にお薦めしたい「群馬泉」の本醸造1.8ℓ 1890円は、骨太だが後味が軽い。山廃酛純米1.8ℓ 2360円は、ふくよかで重厚な米の旨味が特徴。いずれも常温または熱々燗で。静かに胸に迫る複雑な余韻がいい。

貯蔵タンクが並ぶ蔵に立つ凄腕の蔵人たち。右から麹室の仕切り頭の登坂英敏さん、瓶詰など雑務の南日宏之さん、蔵元で杜氏の島岡利宣さん、力持ちで優しい山本哲也さん、季節蔵人の垣田拓彦さん。息の合ったチームワークで群馬泉を造る。

毎日飲んで
ますます旨い
酒を醸します

日本酒を好きになれば、遅かれ早かれ必ず出会うのが、「群馬泉」ではなかろうか。群馬県太田市で文久3（1863）年に創業してから、この酒はまるで一里塚のように、日本酒の世界に深く根をはり、通る人たちに後ろ髪を引かせ、じわじわと印象を残す。

派手な酒質ではないし、正直、驚かせるような人目を引く要素はあまりない。でも「群馬泉」には、寡黙に人の心を打つ魅力がある。ひなびた旨味と鮮やかなキレ味。静かに広がる上品な余韻もいい。熱々に燗したときの、直球でバシッと味が決まるカッコ良さは、ちょっとしびれると思う。

六代目の蔵元で杜氏の島岡利宣さんは、そんな酒の印象と重なる人で、精悍だが自分から前に出るようなことはない。懇意にしている小売店の催し以外はほとんど表に出ず、500石弱と製造量も少ない。さらに県外に出荷するのは全体の約3割と、生存競争が激しい今の日本酒業界でも、蔵元が積極的に前に出ず、酒が地元の域を出ない姿勢を貫く。

ところが、全国には群馬泉の熱烈ファンが大勢いる。酒販店や飲食店で働くプロから日本酒愛好家まで、特に日本酒をよく知り尽くした男性が多いかもしれない。群馬泉について、ある人は「内側から体を癒してくれる極上の液体」と言い、ある人は「そばにいないと寂しくなる」と語る。そして、多くのファンが支持しているのが「いつ飲んでも印象が変わらないところ」だった。

1 ひときわ目を引く煙突。2 仕込み水に使う井戸。カルシウムやマグネシウムを含んだ良質な硬水だ。3 蔵元で杜氏の島岡利宣さん。4 島岡さんが子供の頃、当時の蔵人に編んでもらったという小さな藁靴。5 蔵の入り口では、昔からの看板が出迎える。6 昔使っていた木桶などの道具がいくつか飾られている。7 酒を仕込み、貯蔵する蔵は火事後に新設した。8 島岡さんがびっしりと数値を記入したノート。米の吸水率などの数値が書かれており、几帳面な一面が垣間見える。

昔から変わらぬ山廃造り、毎日飲んでますます旨い身近な酒

「祖父も父も、毎日飲んでも飽きない普段着の酒を目指していました。僕もその味が好きでしたし、先代が造り続けてきた基本的な味は変えません。華やかな酒もおいしいとは思うけど、自分の味かというと違いますから」と島岡さんはきっぱり言う。

地元の酒米である〝若水〟や7号酵母などの原料、麹や蒸し米を使う割合など仕込みの配合は、先々代の頃からほぼ変えていない。本醸造や純米などの定番酒は、ブレンドをすることも受け継いだ。

「昔はざっくりブレンドしていたのですが、今は同じスペックの新酒と熟成酒、日本酒度が違う酒など数種類をブレンドして、変わらない群馬泉の味を目指しています。しかも、単独で飲むと熟しすぎてネガティブに感じる酒をあえて加えることによって、味に立体感が出るんです」

そして、変わらなさを維持するための肝は、創業時の1863年から造り続けているという「山廃酛」だろう。

山廃酛とは、酒造りの元となる酒母を造る過程で、天然の乳酸の力を借りて雑菌の繁殖を防ぎながら酒母を培養する方法。人工乳酸を添加し、約2週間で完成する「速醸酛」と違って1カ月程度かかり、技術も時間も必要だ。山廃酛は「生酛」で行なう蒸し米と麹をすり潰す〝酛すり〟の工程を廃止した方法なので、ほったらかして楽に造れると思いきや、そうではない。

「生酛は蒸し米と麹をすり潰して混ぜるので、濃糖状態になります。砂糖が保存料になるのと同じく、乳酸を生む乳酸菌が増える前に雑菌の繁殖を防ぐことができます。でも山廃酛はそれができず、乳酸菌が増える前に雑菌が繁殖することも多い。生酛よりも失敗するリスクが高いんです」

島岡酒造では、山廃酛を造るために、蒸し米や麹を潰さないように櫂をそっと入れて糖化を促したり、酒母室の温度を調整したり、細かいケアを重ねる。すると、毎年蔵付きの乳酸菌がタンクに入り、酵母をサポートする頼もしい乳酸を生んでくれる。

「この乳酸菌のおかげで雑菌にも打ち勝つタフな酵母が育ち、しっかり発酵できる酛ができます。うちの山廃酛で造る酒は長く熟成させてもへたりません。群馬泉は強い酒なんですよ」

群馬泉が強い酒なのは、平成18（2006）年に起こった火事とも無関係ではないだろう。実は、その際に蔵が全焼し、群馬泉の味を失う危機があった。しかし、ほかにはない貴重な乳酸菌として、「島岡株」を群馬県の産業技術センターに保存していたことによって、山廃酛を造るのに必要な乳酸菌だけは残った。

群馬泉の骨太な酒を造る縁の下の力持ちになるだけではなく、逆境にもめげない乳酸菌は、島岡酒造に今も存在している。ヨーグルトみたいな酸っぱい匂いが充満した酒母室に、島岡さんは佇む。

「目には見えないけれど、ここには何となく……乳酸菌がいる気がしませんか？」

伝統の造りで味を守る

9洗米は迅速かつ優しく丁寧に。吟醸酒などは10kg単位で手洗いする。**10**洗米後、浸漬中の〝若水〟。**11**麹室では、蒸し米に驚くほど大量にバサッと種麹をふる。しっかりした味わいの酒を造るために総破精（そうはぜ）麹に仕上げる。**12**今では珍しい鉄の和釜を使用。ふっくら弾力のある米を蒸し上げる。**13**発酵が進みすぎないよう、低温の酒母室で育つ山廃酛。**14**開けた途端に乳酸菌の香りがする。群馬泉は小規模蔵だが酒母室があり、ずらりと酒母タンクが並んでいる。

酒を待っているファンのために 時間をかけて進化する

群馬泉の酒造りは、どこを切り取っても古風だ。ただ、現状に満足し、昔と同じことを単純に繰り返しているだけではない。島岡さんは言う。

「基本はいじりませんが、ずっと同じことをしていてもダメで、常に全部の工程をブラッシュアップしています」

洗米や蒸し米の加減、放冷の時間からブレンドの配合、清掃、道具の置き方まで、些細なことも妥協せず、時間をかけて進化させてきたという。酒造りの現場を見ても、最新の機械があるわけでもないし、突飛な作業もない。でも、そこには島岡さんとともに、丁寧に粛々と作業する蔵人の姿があり、蔵内は清掃が行き届き、清々しい空気が流れている。

「酒造りの進化のペースはゆっくりですが、愛好家のことを想うと、急ぐ気にはならないですね。単純にアナログなほうが、自分が造っていて楽しいということもありますが（笑）。僕は群馬泉を気に入ってくれる飲み手や酒屋さんを何より大切にしたいので、彼らが本当においしいと言ってくれるものを造り続けるためには、時間が必要です。このスタンスは、ずっと変えません」

不特定多数ではなく、群馬泉を待っている飲み手のために心を込めて造る。その親密で誠実な思いは、蔵元に会わずともきっと酒から伝わるだろう。あれこれ考えずに、まずは、飲んでみてください。

島岡酒造 ☎0276-31-2432 群馬県太田市由良町375-2 ●文久3（1863）年創業。車の往来が激しい旧街道沿いに面している。酒蔵では全ラインナップを購入可能。地方発送も可。蔵見学は不可。

三度の挫折を乗り越え、いま！

美少年

熊本県菊池市 美少年

文＝増田晶文（作家）
撮影＝松隈直樹

廃校になった「水源小学校」（名前もいい！）が酒造りの舞台。米を蒸すのは元給食室で。天井が低いので扇風機を回して外に蒸気を逃がしており、校舎の2階まで湯気がもくもく上がる。

左から、美少年 菊池 大吟醸720mℓ3704円、同 清夜 純米1.8ℓ2100円、美少年 純米吟醸（復刻版ラベル）1.8ℓ2400円。清夜はKura Master2019の純米酒部門でプラチナ賞を、菊池は熊本国税局の平成31年度酒類鑑評会で優等賞を受賞。

再出発の舞台は廃校になった小学校！

白に近いベージュの鉄筋モルタル二階建ての校舎は、ちっちゃいうえにとっても地味だった。ところが玄関に立てば、たたずまいとは裏腹に華やかな吟醸香が鼻先をくすぐる。校長先生の代わりに長身で細身、クリッとした瞳の若者が迎えてくれた。

「いま新しいつくりにチャレンジしているんです。これまでは熊本酵母が中心だったんですが、今回はスッキリした味わいを狙って酵母を変えたし、麹もなるべくふわっとライトに仕上げています」

この、かぐわしい薫りはその酒のものか。くだんの若者いや藤江勇輔杜氏は「はいっ！」と勢いよく答えた。その表情と口ぶりが、まるで研究発表をする学童のように初々しく愉しそうで、思わずこちらの頬がゆるんでしまった。藤江杜氏は続ける。

「新しい時代に、若いスタッフが力を合わせて醸すのにふさわしい酒に仕上げます」

あの「美少年」が、熊本市内から廃校になった小学校に移転したのは2013年8月。熊本県北東部、菊池市四町分の水源小学校が熊本県で最も新しい酒蔵に変身した。

今年100年を迎える 歴史ある〝美少年〟ブランド

美少年は激震と変遷を経て現在に至っている。酒蔵の由緒は宝暦2（1752）年にまでさかのぼり、大正9（1920）年に美少年ブランドが誕生した。今年は100周年を寿ぐ大きな節目でもある。

美少年が、かつて石数で熊本トップに君

35歳と28歳の若い二人が新生・美少年を背負う

1校長室と保健室に杉板を張って広い麹室に。九州で最も立派な麹室の一つだという。麹の作業はいつも杜氏の藤江さん（奥）と蔵人の水上さんがバディを組んで行なう。2元職員室を改造してつくったタンク室。3古い小学校らしいレトロな手洗い場で、火入れした瓶を冷却していた！「数が少ないときだけですけどね」と瓶詰め担当の山﨑さん。4酒蔵の証・酒林は元昇降口に。

臨し、全国区の地酒として認知されていたのは周知のこと。往時の美少年は濃醇で甘さが印象的、芥子蓮根やニンニク、生姜をきかせた馬刺しにもマッチしたものだ。

だが好事魔多し。2008年の三笠フーズの事故米不正転売問題を端緒に、「美少年酒造」の汚染米使用と裏金の受領が発覚、銘酒の信用は地に堕ちた。創業家は退陣し、熊本のラーメンチェーンをはじめ4社が出資する「火の国酒造」を興して再生を図る。ところが、失墜したブランドの信用回復はかなわず、2013年に19億1000万円弱もの負債を抱え倒産してしまった。

現在の「株式会社美少年」は、福岡に本社がある洗顔石鹸のヴァーナル傘下として再々出発を果たした。小学校で醸造を本格的に開始して6年目、伝統の銘柄を継ぎながらスタッフ、経営母体ともまったく異なる酒蔵だと承知していただきたい。

現在の蔵元たる千堂敬一郎社長は語った。

「名門復活の責任の重さを痛感しています。まずは地酒の原点に立ち返り、菊池の良質な水と米、いい空気を活かした酒を醸し、焦らず一歩ずつ進んでいきます」

熊本地震で蔵が崩壊。ある若者に白羽の矢が立った

美少年の蔵からは阿蘇の外輪山を遠望でき、たなびく火山の噴煙が眺められる。近隣には湯量豊富な温泉地も――。

さすがは火の国と、したり顔になったら営業担当の永田香織が眉をくもらせた。

「あれは4年前の4月16日の朝。足元からドーンと強烈な突き上げがきたんです」

熊本地震の余震で菊池市を震源とする災厄だった。この日、一人で作業をしていた蔵人は思わず外へ飛びだした。彼は、激しい地揺れに翻弄されただけでなく、禍々しいまでの轟音に茫然となった。

「ガシャーン、ドタン！ 倉庫にしている体育館から瓶の割れる音、校舎ではタンクが倒れる凄まじい音が響いたそうです」

被害は甚大、出荷を待つ10万本の酒のうち8万本相当が割れ、醸造設備も大半が使い物にならなくなった。天はなぜ美少年にかくも試練を与え賜うのか……だが彼らは立ちあがる。永田はここで胸をはった。

「熊本地震こそが、美少年のゼロからのスタートの契機になりました」

震災は施設だけでなく蔵人の心身をも蝕んだ。当時の杜氏は心的ストレスが要因で仕事に邁進できず辞職してしまう。困ったのは蔵だ。この大ピンチに白羽の矢がたったのが藤江だった。彼は振り返る。

「僕は2013年から3シーズン、美少年にいたんです。でも理想の酒づくりが叶わず蔵を去り、料理人の道を選びました」

美しい菊池渓谷までは車で15分ほど。水質がよくなったのは菊池に移転した大きなメリットだった。

藤江は当初、復帰を固辞した。だが蔵サイドは何度も足を運んで掻き口説く。

「あの頃、店の常連さんから『あた、美少年はこげんこつでよかと?』と盃を突き返され、僕が醸した酒でもないのに『すみません』なんて謝ったりしてたんです」

一度は夢を託した酒づくり。藤江の胸には「うまい酒」という想いが燻り続けていた。敬慕する酒造業界の先輩も「安い酒は大手メーカーに任せ、小さな蔵で上質な酒づくりを目指せ」と背中を押してくれた。

「僕らは全盛期の美少年を知りません。でも熊本には、あの風味を覚えている人がいっぱいいます。新しい顧客を開拓するのはもちろん、オールドファンも喜ばせたい」

藤江の復帰直後、水上完三郎が加わった。小づくりな顔形の藤江と武者人形を連想させる男っぽい水上。外見は好対照な二人だがチームワークは抜群、テキパキと仕事をこなす。杜氏が35歳なら水上は28歳、新人で31歳の山﨑俊輔も手伝う。

「理科室が分析室、給食室に甑を置き、職員室にタンクを並べています」と水上が言えば、藤江は「深夜作業の時は〝トイレの花子さん〟が怖くて」と真顔に。だが酒づくりの話になると新進杜氏は表情を改めた。

「人手だけでなく冷蔵コンテナが欲しい、あの酵母や麹も試したい……いろいろリクエストはあるんですが、まずはこの蔵ならではの酒を醸すこと。菊池の水は日本名水百選に名を連ねる純水に近い軟水です。その特色を活かした食中酒、それも料理の種類を選ばぬレンジの広い酒質が目標です」

穏やかな薫りと甘さ。「いい食中酒を造りたい!」

新進杜氏・藤江勇輔さん(中央)35歳、杜氏の右腕・水上完三郎さん(左)28歳、瓶詰め担当だが経理もこなす山﨑俊輔さん31歳。全員、地元・菊池市出身だ。若い蔵人たちが力を合わせ、熊本の地酒・美少年の今を支えている。

＊

さて、藤江杜氏の酒の味わいはいかに。抜栓した純米酒「清夜」、純米吟醸酒「菊池」とも菊池産米が原料。いずれも食米の「ひのひかり」を使っている。

双方とも呑み口は穏やか。くどくない甘味が印象的だ。フルーティーながら派手でない薫り。アフタートーンはやや長いもののキレの悪い酒ではない。冷酒から冷や(常温)へ温度が上がるにつれ、ほのかな苦みと渋さが舌を洗い、次の盃へと誘ってくれる。数万もの銘柄が覇を競う日本酒にあって水準以上の出来といっていい。美少年復活の手応えが確かなものに感じられた。

「県内の酒販店には好評で売れ行きも上々です。これら2銘柄は国内外で賞もいただきました。そして2月に新しい工夫を凝らした『生しぼり原酒』をリリースします」

藤江はこう語る。彼が冒頭でふれた新趣向の酒がそれだ。さっそく、こいつも試飲してみた。看板のスイートテイストだけでなく〝かろみ〟が絶妙、ヘビーに傾かない。若い蔵らしい溌剌たる味わいで和風、洋風どちらの料理にも合いそう。そんな感想を伝えると、藤江は神妙にうなずいた。

「お褒めの言葉や受賞があっても、美少年はまだ発展途上。もっとうまい酒を醸さなきゃ生き残れないと肝に銘じています」

春めく陽気のせいか、蔵の裏に迫る山林から、ひっきりなしに鳥のさえずりが聴こえてくる。かまびすしい鳴き声が、美少年への声援のように思えてならなかった——。

美少年　☎0968-27-3131　熊本県菊池市四町分免兎原1030　●創業は宝暦2(1752)年。2013年に新会社となり熊本から菊池に移転。今年は美少年ブランド100周年を記念し、100名のクリエーターが酒の味から連想したそれぞれの美少年をラベルに描く「蔵人美男児(くらびとびだんじ)」企画も始動。

酒の味が決まる〝ヒミツの小部屋〟

「麹室（こうじむろ）」に潜入してみた！

鈴木みそ

真澄

鈴木さんは日本酒の造り方について知識はありますか？

えーと…

漫画家 鈴木みそ

副編集長 藤岡郷子

酒米を削って

洗って蒸して

それに麹菌をふりかけて麹をつくり、

水に米と麹と酵母を加えて発酵させて

搾ったもの

シュウウウウウ

いいでしょう

今回は麹をつくる工程を見ていただきます

いいすねー ぱーっとやって飲みましょうー！

……ぱーっとね…

時間があればね……

そのときはまだ日本酒造りが（編集の藤岡さんが）これほどオニだとは思っていなかった

「真澄」で知られる長野県諏訪市の宮坂醸造さんの協力で
普通は入れない麹室で麹をつくる作業を見せていただきます
真澄
那須総杜氏
平林杜氏
イエッサー
したっ
もわ〜
うおっ
真冬でも麹室の中は30℃近く湿度も高い
めがねめがね…
それ日本酒っぽくなくないですか
わかりましたー親方ー
親方じゃねえし
では完全武装の上で
両手を洗って殺菌して
いざ
みそさんそういうボケは必要ないので
わかりましたー親方ー

図解！これが麹室だ!!

朝
ゴオン
ゴオン
蒸気で蒸し上げた米が
空気で飛ばされて運ばれてる
ブオオオオオ
大きな「床」(とこ)の上で手でほぐして広げる
ここで麹菌をふる
いえ
いい断熱材のなかった昔は地下を掘って麹室をつくっていた
センサーとコントローラーで部屋の湿度や米の温度をチェック
蓋を並べるために棚になっている
床麹用の部屋
こちらの部屋は28℃
蓋麹用の部屋
ルンバ
温度は30℃
外気は氷点下になることも
温度が上がると空気を送り込むファン
壁は断熱のために厚くつくられている

*1 麹菌の胞子を分散させるために、目の細かい布をふるいとして使用。

この麹づくりが一番大事な作業と聞きましたが
そうですね
一麹 二酛（もと） 三造りと言いますよね
はい
麹の育て方で酒の味が決まります
それは基本温度と水分のコントロールですよね？
えーと藤岡さん…
休憩しませんか？
あっすいません

甘酒うまーっ
最近は便利な種麹も開発されていまして吟醸香が簡単に出るものもあります＊2
え？香りに作用するのは酵母だけじゃないんですか？
はい
でもうちでは使ってません
それはなぜですか？
まだやってる！

昔ながらの7号酵母を使ったしっかりしたお酒が売りなので合わないのです
なるほどなるほど
がってんがってん
みそさん宮坂醸造さんは6号7号9号という三大酵母の一つ7号酵母の生まれた場所なんですよ
ほほう…
香露
真澄
酒に魅せられすぎたものがいる…
オニだ…

＊2 吟醸香が出やすいように、もろみでブドウ糖がたくさんできる種麹がある。

夕方広げてほぐして
また包む「切り返し」を終え
切り返し
一晩ねかせる
翌朝8時
今は大きな「箱」を使う蔵が多いんですが
これは昔ながらの「蓋」を使ったやり方です
箱
蓋
塊になっている米を
温度ムラをなくすよう
薄い蓋に小分けにして
重ねていく
蓋の片側に寄せて保温
盛り
お昼
上の段と内側の蓋のほうが温度が高いので内側と外側 上と下 手前と向こうを入れ替える
積み替え
夕方
米を手で混ぜながら
小さな山をつくり
てっぺんを凹ませる
仲仕事
重ねてしばらく置いた後
夜10時
状態を確認しながら
広げて筋をつける
仕舞仕事
深夜
蓋の場所を入れ替えて温度を一定にする
積み替え
そして翌日
朝8時
すっげーいい香りがするー!
パタ パタ
パクッ
パク
パッ
んんんーんんんん!(ほこほこした栗みたいな甘い味がするー!)
あと30分ってとこころかな…
もっと菌でもこもこしているのかと思ったらまだ米の形してる
米の中に菌が入るとき
菌が太くて少ないものは
突きはぜ
きれいなお酒に
菌が多くて細いものは
総はぜ
旨味の多いお酒に
なるわけですよね?
そのとおり
酒の鬼
さあ出麹(でこうじ)だ
麹室に入れた米は47時間ほどして麹に変わって部屋を出る
出麹

協力＝宇都宮 仁（日本酒造組合中央会理事）

料理と一緒に。夜のノンアル・ドリンクでもおいしい「カルピス」はオールデイ！

つくる人 山田英季さん 料理家

食事の友に。ロングカクテルとしてもおいしい！

「カルピス」＋ジンジャエール

RECIPE!

〈材料〉

300mℓのロングカクテルグラス1杯分

「カルピス」（希釈用）……………………20mℓ
「ウィルキンソン」ドライジンジャエール‥100mℓ
氷……………………………………適量
グレープフルーツ（ルビー）……………1/8個
ローズマリー……………………………1枝

生姜とグレープフルーツの爽やかな香りで始まり、あふれるような果実感、そして「カルピス」の余韻が心地いい。ハンバーガーやサンドイッチなどの料理によく合い、ロングカクテル風にも楽しめる。

〈つくり方〉

1. グラスに氷と「カルピス」を入れてステアする。2. ドライジンジャエールを静かに注ぎ、ひと回しする。3. グレープフルーツとローズマリーを飾る。

カフェやレストラン、さらには居酒屋まで。ノンアルコール・ドリンクが人気だ。定番の自家製レモネードから多様なアレンジティー、店オリジナルのノンアルコール・カクテルに出合うことも珍しくなくなってきた。

そんな中で、注目を集めているのが白くて甘酸っぱく、爽やかな風味が手軽に味わえるあの飲み物。日本人なら誰もが知っている「カルピス」だ。

「よくわかりますよ。『カルピス』は、発酵飲料ですからね。つまり、単に甘酸っぱいだけのシロップではなくて乳酸菌由来の複雑な風味があるから」

そう話すのは、カフェやレストランのドリンクメニュー開発などに豊富な経験を持つ料理家の山田英季さんだ。

山田さんの言葉にもあるように、「カルピス」は国産の生乳に、乳酸菌と酵母からなる「カルピス菌」を加えて発酵させた、100年以上の歴史を持つ日本生まれの由緒正しき発酵飲料だ。その個性が、フルーツやハーブ、お茶な

おなじみの「カルピス」は、100年以上の歴史を持つ発酵飲料。これ一本で、多彩なノンアルコール・ドリンクが手軽に楽しめる。

デザイン=まわりとしん　撮影=牧田健太郎

やまだ・ひでずえ　料理家
フレンチ、イタリアン、和食と幅広いジャンルで活躍。飲食店オーナーとしての経験も生かし、多彩な料理やドリンクのレシピを提案する。旅と食がテーマのサイト「and recipe」主宰。

濃い「カルピス」をライムの酸味で楽しむショートカクテル風。タンサンで割りながら飲むのもお薦め。

食後のショートカクテルにも
「カルピス」＆ライムミント

〈材料〉
300mℓのロングカクテルグラス1杯分
「カルピス」（希釈用）…………20mℓ
ライム果汁…………20mℓ
水…………10mℓ
氷…………適量
ミント…………適量
「ウィルキンソン」タンサン…………適宜

〈つくり方〉
1. グラスに氷、「カルピス」、ライム果汁を入れてステアする。2. 水を加え、ミントをのせてひと回しする。3. 好みでタンサンを添え、割りながら飲んでもおいしい。

「カルピス」が一本あれば、活用が効く。ドリンクのベースととらえると、ポテンシャルがよくわかると思います

「カルピス」巨峰にトニックを合わせただけで、葡萄の皮の心地よい渋みも含めた果実そのままのような凝縮度を感じさせる。大人味のフルーツカクテルとしても。

まるで葡萄の実そのままの香りと凝縮度
「カルピス」巨峰＋トニック

〈材料〉
400mℓのグラス1杯分
「カルピス」巨峰（希釈用）…………40mℓ
「ウィルキンソン」トニック…………140mℓ
氷…………適量
ライム…………1/8個

〈つくり方〉
1. グラスに「カルピス」巨峰と氷を入れてステアする。2. トニックを静かに注ぐ。3. グラスの縁に、ライムを添える。

「カルピス」と紅茶を合わせただけで、驚きのおいしさ。甘酸っぱくて新しい"レモンティー"が誕生する。カフェ料理全般に合うが、特に辛味のあるエスニック系とは相性がいい。

カフェめしに。タピオカを入れても…
「カルピス」＆ティーレモン

〈材料〉
400mℓのロングカクテルグラス1杯分
「カルピス」（希釈用）…………40mℓ
紅茶（常温）…………130mℓ
氷…………適量
レモンスライス…………1枚

〈つくり方〉
1. グラスに氷と「カルピス」を入れる。2. ゆっくりと紅茶を注ぐ。3. レモンスライスを添える。

ど合わせるものの良さを引き出し、多彩なノンアルコール・ドリンクに活用できるというのである。

今回、山田さんは四つのレシピを考案してくれたが、基本はいずれも「カルピス」の乳酸菌と酵母の発酵による甘味と酸味、そして風味を生かすこと。具体的には、まずフルーツと合わせるときには「先味にフルーツの甘味や皮周辺のビターを感じさせ、後味に『カルピス』の甘酸っぱい余韻という流れを意識する」。また紅茶と合わせるときは、「ともに発酵食品である紅茶と『カルピス』の発酵由来の酸味を重ね合わせて膨らませる」ことだと言う。

「ノンアルコールが人気の理由は、アルコールを飲めない人、飲まない席でも、お酒を味わうように時間を過ごせること。そして、食事を楽しめること。『カルピス』は、その頼もしいタレントになると思いますね」（山田さん）

昼も夜も、家庭でも店でも。「カルピス」が一本あれば、手軽にノンアルコール・ドリンクの楽しさが広がる！

乳酸菌と酵母、発酵という自然製法から生まれた「カルピス」

右から「カルピス」、「カルピス」完熟巨峰。
ともにプラスチックボトル470mℓ、希釈用。

2020 注目の酒 試飲会 1

大切に育てた米だから、できる限り低精白で「磨かない酒」新世紀

低精白の酒に、いま光が当たっている。蔵元はなぜ「磨かないこと」を選択したのか。答えを探るべく、6人の愛飲家が40本の酒と向き合った。その中から、造り手の熱き思いに満ちあふれる珠玉の15本を紹介！

文=佐々木香織　撮影=岡本 寿

実力派から新星まで 大注目の3本

千葉
香取【かとり】純米90
生酛 無濾過生原酒

クラシカルでナチュラル。これぞ低精白というパワフルな一本

精米歩合 90%

自社田で稲作をする二十四代目の寺田優氏。

この記事では、精米歩合80％以上の、「精白」した度合いの低い白米を使った酒のことを「低精白」と呼んでいます。正式な醸造用語ではありませんが、広く使われている言葉だからです。「低精米」という言葉もありますが、これは「低精白」と同じ意味で使う人と、よく磨いた酒のことを指す醸造用語「低精米歩合」の省略形として、まったく逆の意味で使う人の両方がいてまぎらわしいので、dancyuでは「低精白」を採用しました。

※「磨かない酒」新世紀（64ページ～）および「低アル原酒」新時代！（72ページ～）は、日本酒造組合中央会理事の宇都宮仁氏に、助言と校閲をしていただきました。

「精白」とは穀物の皮や膜などを取り除くこと。文字通り、磨いて白くなった大吟醸用の米と比べ、低精白の米はやや黄色っぽい。写真は花の香酒造の山田錦。

90%精米 低精白の米

35%精米 大吟醸用の米

生産量の約6割が低精白。米は2010年から全量無農薬。酵母無添加、無濾過など昔ながらの製法を採用。「雑味は米本来の旨味。これこそが酒の持ち味と考えています」と蔵元。「メリハリとインパクトのある酸。ドラマチックなお酒」(山同)、「低精白らしい味。アタックは強いが、少し置くとなだらかに」(山本)、「梅干しのようなキュッとした酸と旨味が面白い!」(入江)。火入れタイプにも熱烈なファンがいる。

寺田本家
千葉県香取郡神崎町神崎本宿1964 ☎0478-72-2221 A720㎖1375円、1.8ℓ2750円 B雪化粧／コシヒカリ C90%／90% D酵母無添加 E20度(仕込み年度により異なる)

精米歩合 90%

熊本

花の香

低精白 九拾

【はなのか】

純米

雑味がなくクリア。料理を選ばない、上品な仕立ての新顔

「日本酒は80%以上が水。だから蔵と同じ水域で育った米で酒造りを」と蔵元。今年から、花の香ブランドの酒米を全量、地元和水産にする〝ドメーヌ和水〟を始動。「米を磨かないこと＝土地を表現すること」と考え、自然農法での熊本在来品種、穂増(ほまし)の栽培にも意欲的。「香り穏やか。甘味もよく出ている」(松下)、「雑味がなく、きれいな酒。味わいに蔵の理念を感じる」(雨宮)。

花の香酒造
熊本県玉名郡和水町西吉地2226-2 ☎0968-34-2055 A720㎖1242円、1.8ℓ2484円 B山田錦(和水産) C50%／90% D自社酵母 E16度

自社田と契約栽培で和水産山田錦を生産。2年前から低精白に着手。

精米歩合 80%

島根

王祿 八〇

【おうろく　はちまる】

純米　無濾過生原酒　2017

(仕込み第32号)

米の生命力を引き出した美しい酸が引き締めるきれいな低精白

契約農家とともに米づくりから試行錯誤を重ね、元大阪国税局鑑定官室長の故永谷正治氏の指導もあり、7年がかりで納得のいく米が完成。「この米なら、磨かなくても雑味のない美しい酸が出せるのでは?」と2004年から低精白の酒を造り始めた。現在では蔵を代表する銘柄となっている。「梨のような風味と甘酸っぱさ。すっと消えるきれいな後味」(山同)、「舞台慣れしているが大御所ぶらない、いぶし銀の役者のような酒」(小島)。

王祿酒造
島根県松江市東出雲町揖屋484 ☎都合により掲載できません A720㎖1600円、1.8ℓ3170円 B山田錦(東出雲町産) C60%／80% D協会9号 E17.5度

東出雲町で無農薬有機栽培の山田錦を育てるマルカミ農縁の皆さん。

酒紹介末尾のデータは、A希望小売価格(記載がない限りは税抜) B使用米(麹米／掛米) C精米歩合(麹米／掛米) D酵母 Eアルコール度数 ※蔵からの直送の可否や取り扱い酒販店は、138〜141ページをご覧ください。酒コメントの敬称は省略しています。

江戸時代の自然農法で栽培した米がすべての始まりだった

90%超えの意欲作が続々
新チャレンジの洗練

長野
斬九郎 金紋九ノ一
【ざんくろう きんもんくのいち】

純米 生原酒

精米歩合 91%

温度帯によってさまざまな味が現れては消える忍びのごとき一本——。

化学肥料や農薬を使わず栽培した地元伊那谷産の酒米、金紋錦で醸した生原酒。「九ノ一」とは精米歩合91%を指すが、「温度を変えて飲むと、さまざまな味わいが現れては消える。変幻自在に姿を変える〝忍び〟に似ていることから名付けた」と蔵元。その言葉通り「常温だとクリームのような質感。温めるとお米を炊いたような香りがして、さらに温度を上げるとスキッとした味に」(雨宮)。昨年初めて仕込んだ新商品だが、評判は上々だ。

宮島酒店
長野県伊那市荒井3629-1 ☎0265-78-3008 A720㎖1360円 B金紋錦 C91%/91% D明利10号 E18・5度

金紋錦の水田。地元の田切地区の契約農家とは20年来の付き合い。

和歌山
たねのちから 2018

純米酒

精米歩合 88%

江戸期の農法「中打ち八へん(105ページでも紹介)」を実践する米農家・荒生秀紀氏に感銘を受けた企画会社アースコロジーの佐藤祐一郎氏が、初桜酒造の河嶋雅基杜氏に米を託した異色のブランド〝たねのちから〟。2018年度版は亀の尾を精米歩合88%で使用。「米の旨味を最大限に引き出すため、一晩浸漬した」と河嶋杜氏。「たっぷりした旨味があり、後味はすっきり」(山同)。今季は精米歩合50%のスパークリングを仕込む。

アースコロジー
和歌山県橋本市紀見ケ丘3-21-6 ☎0736-36-8604 A720㎖3500円 B亀の尾 C88%/88% D協会701 E18・6度

耕しながら草を取る江戸期の自然農法「中打ち八へん」を実践。

造りはクラシック、味わいはモダン。白ワインを思わせる個性派の食中酒

栃木

仙禽 オーガニックナチュール

【せんきん】

純米　生酛　木桶仕込み

精米歩合 90%

「400年前のクラシックな技法を用いながら、味わいはモダン」をコンセプトに、2015年からこの商品の製造を開始。酒造好適米や協会酵母、精米機やほうろうタンクもない江戸時代にならい、亀の尾を精米歩合90%で使用し、酵母を添加せず、木桶で仕込む。「米を磨かなくてもきれいな酒が造れると証明したかった」と薄井一樹蔵元。「まるで白ワイン！　普段日本酒を飲まない人にも薦めたい」（小島）。

せんきん
栃木県さくら市馬場106　📞028-681-0011　A720㎖2800円（税込）　B亀の尾（有機栽培米）　C90%／90%　D酵母無添加　E14度

亀の尾の栽培に長けた有機栽培農家に米づくりを依頼。

スムーズで香りよし。低精白の新境地を切り拓く

茨城

富久福 michiko90

【ふくふく】

純米酒

精米歩合 90%

兵庫県産の山田錦をあえて磨かず、クリアで華やかさも感じられる酒を目指した。「嫌な雑味が出ないよう、洗米は徹底的に行ない、超低温で30日かけて発酵させました」と浦里美智子杜氏。秋田県・新政酒造の「新政90」に衝撃を受け、6年前から低精白の酒に挑戦。三造り目でようやく理想の酒質に仕上がった。「旨味も香りも後半までよくまとまっている。90%とは思えない！」（松下）。

結城酒造
茨城県結城市大字結城1589　📞0296-33-3344　A720㎖1300円、1.8ℓ2600円　B山田錦（兵庫県産特等米）　C90%／90%　D7号系　E16度

ジューシーな果実感！低精白のイメージを覆す自信作

栃木

若駒 愛山90

【わかこま】

純米　無濾過原酒　瓶火入れ

精米歩合 90%

「低精白の酒は雑味が多くて味が重たいというイメージを覆し、気軽に飲んでもらえるような酒を造りたかった」と言う製造責任者であり、次期蔵元の柏瀬幸裕氏。兵庫県産の希少な愛山をできる限り磨かず、米の個性を引き出すことに尽力。マスカットやバナナのような香りで、みずみずしいジューシーな果実感を表現した。「少し熟したような香りの内側に、バナナケーキのような味わいが」（雨宮）、「味のふくらみと安定感がある」（松下）。

若駒酒造
栃木県小山市小薬169-1　📞0285-37-0429　A720㎖1800円、1.8ℓ3100円　B愛山　C90%／90%　DT-ND　T-S　E16.5度

通好みの燗映え酒
パイオニアの底力

精米歩合 **80%**

炊きたてのご飯のように料理に寄り添う懐の深い食中酒

JA秋田ふるさと平鹿町酒米研究会が生産する酒米のみを使用。

秋田

天の戸 美稲八〇
【あまのと　うましねはちまる】

純米酒　無濾過

低精白ならではの複雑味のある酒を幅広い料理と楽しんでほしいと、2005年に美稲八〇の造りをスタート。「お米を食べる感覚で飲んでほしい」と語っていた名杜氏、故森谷康市氏の技と精神を、菅原康晴副杜氏をはじめ蔵人たちが引き継ぎ、蔵のある秋田県横手盆地で育った酒米・秋田酒こまちで仕込む。「適度な酸と穏やかな乳のような香りがいい。白身魚の刺身や豚肉のソテーなどは、この酒で酸を補完するとおいしくなりそう」（山本）。

浅舞酒造
秋田県横手市平鹿町浅舞字浅舞388　☎0182-24-1030　A1・8ℓ2000円　B秋田酒こまち　C80％／80％　D秋田流花酵母（AK-1）　E16度（生酒17度）

精米歩合 **85%**

自ら育てた山田錦の本領を体現した純米酒を！

三重

妙の華 チャレンジ90
【たえのはな】

生酛純米無濾過　火入れ原酒

自社の田んぼで農薬を使わず、肥料も酒粕のみに抑えて山田錦の栽培を始めたのが1999年。2003年からチャレンジ90の仕込みを開始した。「この山田錦の本領を体現した純米酒を造りたいと思いました。酵母無添加の生酛仕込みにしたのは、日本酒の原点を探りたかったため」と森喜るみ子専務。「しっかりとした骨格と太い酸。お燗映えする酒」（雨宮）、「素晴らしい！　肉料理全般や、じっくり煮込んだシチューと」（山本）。現在の精米歩合は85％だが、銘柄名の90は残している。

森喜酒造場
三重県伊賀市千歳41-2　☎0595-23-3040　A720mℓ1275円、1・8ℓ2550円　B伊賀産山田錦（農薬不使用）　C85％／85％　D酵母無添加　E17度

自社田の山田錦。「低精白は米の強さ、質の高さがものをいいます」。

福島

にいだしぜんしゅ

生酛 純米原酒

ピュアで力強い米の個性を生かした完成度の高い美酒

精米歩合 80%

全量自然栽培米を使用した100%純米酒蔵。この銘柄は宮城県の篤農家・黒澤重雄氏が栽培するトヨニシキを使用。「自然栽培米は米そのものがピュアで高品質なので磨く必要がなく、高精白では出せない力強い味わいの酒になる」と蔵元杜氏は胸を張る。掛米は十分に水を吸わせて蒸し、低温発酵を維持してしっかり米を溶かすので、粕歩合も25%と少なめ。「完成された味。よい旨味があり、きれいにフェイドアウトする」(山同)。

仁井田本家
福島県郡山市田村町金沢字高屋敷139 ☎024-955-2222 A720㎖1400円、1.8ℓ2800円 Bトヨニシキ C80%/80% D酵母無添加 E16・5度

田植え中の十八代目蔵元杜氏・仁井田穏彦氏。

鳥取

日置桜 強力

八割搗き 高田米

【ひおきざくら ごうりき はちわりづき たかたまい】

純米酒

精米歩合 80%

「醸は農なり」。優れた生産者と米なくしてよい酒なし!

酒米の生産者・高田昭徳氏は、精米担当の蔵人でもある。

優れた米がなければ、よい酒はできないとの考えから「醸は農なり」を掲げる酒蔵。米の生産者(農家)と加工者(酒蔵)の連携を重んじており、「私たちが求める米を提供してくださる生産者に敬意を表し、お名前を記しています」と蔵元の山根正紀氏。ボトルには酒米・強力の生産者である高田昭徳氏にちなみ「高田米」の文字が。「やや渋みを感じるがそれも個性。燗にして、よりおいしさが引き立つ」(雨宮)。

山根酒造場
鳥取県鳥取市青谷町大坪249 ☎0857-85-0730 A1・8ℓ2700円 B強力 C80%/80% D協会7号 E15・6度

兵庫

奥播磨

山田錦八割磨き

【おくはりま】

山廃 純米

大吟醸や熟成酒を経て低精白で確信した山田錦の底力

精米歩合 80%

米づくりに情熱を燃やす契約農家が栽培する山田錦の田んぼ。

創業以来「手造りに秀でる技はなし」を社訓とする純米蔵。1993年に〝奥播磨〟ブランドを立ち上げ、契約農家による兵庫県産山田錦で、純米大吟醸や熟成生酒などを造ってきた。これらの経験から山田錦という酒米のポテンシャルを知った蔵元の下村元基氏は、磨かなくても丁寧に醸せば必ずいい酒になると確信し、2003年から低精白に着手。「手堅い造りで味わい穏やか。優等生の酒」(山本)、「ボディがあり、バランス感も見事!」(入江)。

下村酒造店
兵庫県姫路市安富町安志957 ☎0790-66-2004 A720㎖1250円、1.8ℓ2500円 B山田錦 C80%/80% D協会7号 E15・6度

飯米の酒

飯米の個性は低精白で光る。強い旨味と酸味で洋食も中華もOK

精米歩合 90%

滋賀

長寿金亀 青90【ちょうじゅきんかめ】

純米

彦根藩主・井伊直弼の命により1854(安政元)年に創業。「精米歩合を段階的に替えたり酒米と飯米を比べたり、さまざまな仕込みに挑戦しています。飯米は低精白だとより米の個性を出しやすい」と蔵元。〝青90〟は良質な近江産の米(日本晴など)で仕込む。米のエキスを十分に残した酒質がモットー。「家に常備しておきたいゴッドマザーのような酒。食後にだらだら飲むのもよさそう」(小島)。

岡村本家
滋賀県犬上郡豊郷町吉田100 ☎0749-35-2538 A720㎖1000円、1・8ℓ2000円 B近江産米(日本晴など) C90%/90% D非公開 E14度

福井の飯米・ハナエチゼンの酒。強い酸がオイリーな料理と好相性

精米歩合 90%

福井

白龍 純米磨き九割【はくりゅう】

純米

低精白の酒造りを開始したのは、創業200年を迎えた2006年。200年前の造りを想像して記念酒を造ったのが最初だった。酒に使用するハナエチゼンは、地元で食されている飯米。「粘りが少なくさばけがよいため鮨によく使われますが、酒造りにも向いています。この米で低精白の酒を造ろうと15年前に思い立ちました」と蔵元の吉田由香里氏。「毎日飲める。米の旨味で飲ませる酒」(松下)、「モツ煮など、濃いめの味の和食全般によく合いそう」(入江)。

吉田酒造
福井県吉田郡永平寺町北島7-22 ☎0776-64-2015 A720㎖1100円、1・8ℓ2200円 Bハナエチゼン C90%/90% D協会701号 E16・5度

テイスターの皆さん

入江亮子さん
料理研究家
『八寸・強肴で困らない本』で2019年グルマン世界料理本大賞を受賞。茶懐石の出張料理も。「低精白はクセのある食材と好相性」。

松下明弘さん
稲作農家
〝喜久酔〟の松下米の生産者。著書に『ロジカルな田んぼ』。「白飯にぶっかけて〝酒茶漬け〟にしたくなる酒が理想。今回も発見!」。

山同敦子さん
食と酒のジャーナリスト
『極上の酒を生む土と人 大地を醸す』など酒に関する著書多数。「米を磨かなくてもこんなにきれいな酒ができるなんて驚きです」。

小島英朗さん
厚焼き玉子専門店「本玉小島」三代目、「築地はしご酒」発起人
「ご飯のおかずに合うお酒が多かったです。玉子焼きにも!」。4月25日に築地初の和酒イベントを開催予定。

雨宮明日香さん
燗酒専門店「ひねもす」女将
燗酒は味見をしてから提供するのがポリシー。「温度を変えたり、加水したり。一本でフルコース楽しめるお酒が多かったですね」。

山本謙治さん
農畜産物流通コンサルタント＆農と食のジャーナリスト
雑誌やウェブで食に関する記事を多数執筆。「低精白の酒は、むむっと唸らせるような酸と旨味の強い個性的なタイプが好みでした」。

米がいいと、磨かなくても旨い酒ができる

いやあ、熱かった。何がって、酒蔵からのアンケートの回答だ。今回紹介する酒についてたずねたところ、造り手の皆さんの酒造りに対する〝熱量〟が、言葉の端々からビンビン伝わってきたのだ。なかには1万字近い長文で思いをしたためてくださった蔵元も！「低精白の酒」への並々ならぬ情熱が感じられた。

「精白」とは、米などの穀物の皮を取り除いて白くする行為を指す。「精白」の度合いが「低い」、つまり米をあまり磨かず醸したのが「低精白」の酒だ（今回は80％以上を低精白とした）。

そもそも酒造りにおいてなぜ米を磨くのか。それは、米の表層部に含まれる脂質やタンパク質を多く残したまま仕込むと、香りにクセがあり、雑味のある酒が出来上がるため。吟醸酒が「きれいな酒」と評価されるのは、米を磨いてこうした成分を除去しているからだ。しかし一方で「磨いた酒は物足りない。旨味が少ない」という声があるのも事実だ。

今回話を聞いた酒蔵からは、「いい米はあまり磨く必要がない」と一様に返ってきた。「雑味と呼ばれるものは、米そのものの旨味でもある」とは寺田本家の蔵元。山根酒造場の蔵元は、「過剰な雑味は化成肥料や動物性肥料が一因とも。これらを減らすか無使用の米で酒を造ると、雑味ではなく滋味が形成される」と語る。実際、今回紹介する低精白の酒に使われるのは、半数以上が無農薬・無化学肥料栽培や、自然栽培の米だった。

さらに、森喜酒造場や花の香酒造のように自社田を所有したり、下村酒造店や王祿酒造のように信頼できる契約農家との交流を深めたり、さまざまな形で酒米づくりに心を寄せる蔵元が増えた。そのためか、いい酒を造りたいという情熱に加え、強く伝わるのは「上質な米だからこそ、無駄にしたくない」という思いだ。

宮島酒店の蔵元は「地元で実った米をできる限りそのまま酒として味わうことが、一番の贅沢」と力説する。加えて、「（研削式）精米機のなかった江戸時代の技法を再現したい」（せんきん）といった酒造りの原点回帰へのロマンもあるようだ。

ちなみに、低精白の酒の復興は2000〜2005年頃。当時は米を2割削った精米歩合80％の酒がほとんどだったが、ここ数年で90％以上の酒も続々誕生している。その背景には、酒造機器の性能向上が挙げられる。「精米技術の進歩で、精米歩合90％の米でも思うような酒が造れるようになった」（吉田酒造）、「洗米機を替えてから、精米歩合に関係なく酒質が格段にアップした」（森喜酒造場、宮島酒店）。全体的な醸造技術の向上が低精白の酒造りを支えている。

ところで、米を磨かずに酒を造るともろみの中で米が溶けにくく、酒粕が出やすい傾向がある。それについては、「しっかりと米を溶かす仕込みなので粕歩合は低め」（仁井田本家）、「精米歩合に関係なく旨い酒を造るのが目的。粕歩合も考える必要などない」（王祿酒造）、「米を磨くことだけが、きれいな味にしたり、価値を高めることではない。衛生管理とシンプルな造りで低精白でもきれいな酒は造れる。粕歩合は度外視」（せんきん）など、考え方はそれぞれ。酒造りの正解も多彩になってきている。

こうした蔵の哲学を受け止めた試飲会のテイスターたちは皆、「以前よりも味が多様化した」と驚きを隠せなかった様子。どの酒にも共通するのは、ひたすら「お腹がすく味」ということ。特に酢豚や青椒肉絲といった中華料理や、ウォッシュタイプのチーズといった個性の強い料理に負けないポテンシャルを持った食中酒、との意見が目立った。燗に向く酒も多かったが、きれいなタイプは冷やでも料理を誘う味だった。

全体としてはどれもしっかりと芯のある酒質だが、骨太な味もきれいな味もどちらも味わえるのが、今の「低精白の酒」。新しい時代にふさわしい一本が、きっと見つかるに違いない。

「低アル原酒」新時代！

体にやさしく、旨味も香りも楽しめる。これからは「13度」がスタンダードの一つに!?

飲みやすくて、しっかり味わいがある。そしてワインに親しんだ人たちにも受け入れられやすい。一般的な日本酒よりもアルコール度数を低く造った原酒が、今じわじわ増えています。6名のテイスターに試飲してもらい、その魅力を伝えます。

文＝小宮千寿子　撮影＝和田裕也（ボトル）、山越 隼（人物）

料理研究家＆大学生
上田淳子さん＆将範さん母子
淳子さんはNHK「きょうの料理」など多方面で活躍する家庭料理のスペシャリスト。大学生の将範さんは、学内で日本酒同好会を発足させるほどの日本酒好き。時折母子で飲む。

「和菓子 薫風」オーナー
つくださちこさん
和菓子と日本酒の店を千駄木で開く。また、ペアリングをコースで提供する「マリアージュ会」を開催し、日本酒業界に新風を吹き込む。

「ESqUISSE」総支配人
若林英司さん
ソムリエ歴30年。驚異的なテイスティング能力で、フレンチと日本酒のペアリングも行なう。NHK「あてなよる」（BS4K）に出演中。

料理人、プロデューサー
森枝 幹さん
食業界の若きプロデューサー。渋谷パルコの「chom poo」ではシェフとして活躍。青山の「UB1 TABLE」などもプロデュース。

「GEM by moto」店主、酒サムライ
千葉麻里絵さん
科学的アプローチで食通も唸らせるペアリングを披露。麻里絵ワールドに魅せられた熱烈ファンは多く、日本酒業界のアイドル的存在。

酒紹介末尾のデータは、A希望小売価格（記載がない限りは税抜）　B使用米（麹米／掛米）　C精米歩合（麹米／掛米）　D酵母　※蔵からの直送可否や取り扱い酒販店は、138〜141ページをご覧ください。酒コメントの敬称は省略しています。

飲み手も造り手も注目する13度

新潟

荷札酒 黄水仙（きすいせん）

純米大吟醸

甘すぎずキレがいい キラキラな微炭酸

上田将範さん

旨味がすごい

若林英司さん

「微炭酸で爽やかな飲み口」（若林）で、「キラキラ」（森枝）、「未来のある明るい味」（千葉）と華やかな印象。若手は「単体でゆるゆる飲みたい！」（上田将）と推す。後味にナッツを感じた上田淳子さんは、合わせる料理に「ナッツ入りオイスター炒め」をイメージ。「より軽快な11～12度にも挑戦したい」と田中杜氏。若き実力派の新たな低アル酒にも期待だ。

加茂錦酒造
新潟県新潟市秋場区新保1291-1
☎0250-61-1411 **A**720㎖1580円、1.8ℓ3080円 **B**山田錦／雄町 **C**50% **D**自社酵母

蔵元杜氏 **田中悠一さん 27歳**

今後はさらなる低アルにもチャレンジします

福岡

65/13（ろくごういちさん）

純米酒

甘味と旨味のコンビで存在感ある低アル

人気銘柄〝田中六五〟と同じ地元糸島産山田錦を65％に精米。「よりクリアなお酒を目指した」という田中克典杜氏。「甘さの中にアミノ酸の旨味」（上田淳）、「味わい深く存在感があり、ワイン的に使える」（若林）。酒質に厚みがあるため、合う料理も「コーンフレーク」（森枝）、「脂ののった鯛」（上田淳）、「水羊羹」（つくだ）と自由な発想で楽しめそうだ。

白糸酒造
福岡県糸島市本1986 ☎092-322-2901 **A**720㎖2700円（参考価格） **B**山田錦 **C**65% **D**非公開

杜氏 **田中克典さん 35歳**

定番の〝田中六五〟をクリアな軽さにしました

佐賀

東一（あづまいち） Nero

純米吟醸

程よい苦味で和菓子が欲しくなる

「低アルにすることで、食中酒として飲みやすい酒質を追求した」という蔵元の瀬頭さん。旨味と酸味の調和に試行錯誤して落ち着いたのが13度。「麹の旨味が、なれずしや味噌を使った料理に合う」（若林）と奥行きのある食中酒だ。一方、「程よい苦味が粒あんと合う」（千葉）、「最中や羊羹に合わせたい」（つくだ）と、和菓子との相性の良さを推す声も。

五町田酒造
佐賀県嬉野市塩田町大字五町田甲2081 ☎0954-66-2066 **A**720㎖1700円 **B**山田錦 **C**49% **D**熊本系自家培養酵母

蔵元 **瀬頭一平さん 62歳**

チーズや甘いデザートにも合わせてみてください

ほんのり甘く 後味スッキリ 13度

長野

十六代九郎右衛門

特別純米 無濾過生

酒に弱いという湯川杜氏が「低アルで通常の純米原酒の香味を表現したい」と造りに着手。山廃仕込みで、酸を仕立てた。「甘味の奥に酸があってバランスが良い」(若林)と、目指した通りの味わいに。今、杜氏のマイブームはタイ料理。「ナンプラー入りの甘いたれをつけるエスニック料理と合う」(上田淳)という感想は偶然の一致か必然か。

湯川酒造店
長野県木曽郡木祖村薮原1003-1
☎0264-36-2030　A720㎖1352円、1.8ℓ2704円　B美山錦　C65%　DK901

杜氏
湯川慎一さん 52歳

山廃による酸で幅広い料理に合わせられます

酸味の立った甘さでエスニックが欲しくなる

奈良

みむろ杉 Dio Abita

特別純米

驚きの飲みやすさで気軽に楽しめる

蔵元が「肩肘張らずに楽しめる日本酒を」という想いで低アルに挑戦。もろみを低温で長期発酵させながら、少しずつ追い水をして完成。「ほわっと甘めで女子っぽい」(上田将)、「乳酸のミルキーなタッチ」(若林)と甘味と酸味のバランスが絶妙。「カラメル風味をカステラと合わせたい」(つくだ)、「お好み焼き」(森枝)と蔵元の目指すカジュアルな酒に。

今西酒造
奈良県桜井市三輪510　☎0744-42-6022　A720㎖1500円、1.8ℓ3000円　B山田錦　C60%　D非公開

蔵元
今西将之さん 36歳

和洋を問わず、好きなときに気軽に飲んでください

茨城

水府自慢10号

純米大吟醸 無濾過

すいか味の甘さでビギナーにもお薦め！

スイーツに合う！

つくださちこさん

この蔵で生まれた10号酵母を使用。「微炭酸で上品な印象に仕上げているので、日本酒初心者にも飲んでほしい」と販売部の川口幹夫さん。フルーティーさが特徴で、「すいかの味」(千葉)、「メロン風味で生ハムと合う」(上田母子)。また「ほのかに豆を炊いた香りがある」(若林)、「粒あんと飲みたい」(つくだ)と、スイーツ好きにも親しみやすい一本。

明利酒類
茨城県水戸市元吉田町338　☎029-247-6111　A720㎖1800円、1.8ℓ3500円　Bあきた酒こまち　C50%　D明利小川酵母(10号)

蔵元
加藤高藏さん 68歳

「10号酵母で食事に合う純米大吟醸」がテーマです

飲みごたえありつつ軽やか 14度

長野
岩清水 Origine2019

Souplesse（荒走り） 無濾過生 純米造り

“胡麻豆腐”とベストマッチ!?

「16度以上だと飲み疲れる」と感じる蔵元の小古井さん。2017年に全量「生原酒」への切り替えと同時に、低アル原酒造りをスタート。「フレッシュ感、華やかさがあり、甘酸のバランスが良い」（若林）。合う料理は「胡麻豆腐」が4名も（森枝、千葉、上田母子）！　蔵元お薦めの「よく冷やして、または60℃に上げてから45℃の燗冷まし」も試したい。

井賀屋酒造場
長野県中野市中野1597　📞0269-22-3064　A720㎖オープン価格　Bひとごこち　C非公開　D非公開

蔵元杜氏
小古井宗一さん 41歳

米の旨味を十二分に味わえます

佐賀
光栄菊 SNOW CRESCENT

純米無濾過生

最初の造りから大人気。九州の新星現る！

とびきり好き！

千葉麻里絵さん

今回、反応が最も大きかった一本。「これヤバイ！　和食や洋食、いろいろ浮かぶ」（千葉）、「チコリ、オリーブ……、2皿目からチーズでも」（森枝）、「うちの店の料理に合わせてみたい」（若林）とプロの想像力をかき立てる。「日本酒好きじゃない人に飲ませたい」（上田淳）。菊鷹で腕を鳴らした杜氏の山本克明さんが、新たに手がける注目の酒が誕生した。

光栄菊酒造
佐賀県小城市三日月町織島2602-3　📞0952-97-6710　A720㎖1600円、1.8ℓ2950円　B非公開　C非公開　D非公開

杜氏
山本克明さん 42歳

スペックなどにとらわれず感性で楽しんでください

奈良
風の森 ALPHA TYPE 1

純米無濾過生

爽快な香りが広がりついつい飲み進む

男前と飲みたい

上田淳子さん

「繊細な造り」（千葉）、「微炭酸で甘味がある」（つくだ）一方で「どっしりとした乳酸の旨味」（若林）も。封開け直後の炭酸は乾杯向きで「初心者に飲んでほしいナンバーワン」（上田将）。「時間とともに変化する酒の表情も楽しんでほしい」と蔵元の山本さん。合う料理も「生姜湯と白玉団子」（森枝）、「ブルーチーズ」（上田淳）と幅広く、懐の深さも魅力だ。

油長酒造
奈良県御所市1160　📞0745-62-2047　A720㎖1150円　B秋津穂　C65%　D自社培養7号酵母

蔵元
山本長兵衛さん 38歳

生き生きとした立体感のある味わいです

スイスイいける個性派 11-12度

埼玉

英雄 —Hideo—

純米にごり酒

軽すぎず重すぎず ミルキーなにごり酒

「きれいな酸でミルキーなタッチ」(若林)、「ヨーグルトっぽい！」(上田母子)など、程よい酸と飲みやすさで全員が高評価。「蔵の試飲で発酵中のもろみの人気が高く、それをヒントにした」という蔵元。発酵が最適な状態を24時間体制で見極め、搾ったらすぐ瓶詰めと火入れを行なう。蔵元お薦めのトニック割り(1対1)はカルピスサワーの味わい。

釜屋
埼玉県加須市騎西1162 ☎0480-73-1234 **A**720㎖2000円 **B**五百万石／彩のかがやき **C**68% **D**協会901号

蔵元 小森順一さん 40歳

肉料理と合わせるのがお薦めです

千葉

稲花正宗 やわくち

純米

40年以上造るベテランの矜持

1979年初めての東京サミットの晩餐会用に開発された低アル原酒。基本の造りにアレンジを加えて進化させつつ、コスパが良いのも魅力。味わいは「球体のイメージで万能」(若林)。かすかな燻製香が「おもしろい！」(千葉)、「焼鳥」(森枝)、「山菜天ぷら」(上田淳)と料理人たちのアイデアを刺激する出来映え。「氷を入れライムを浮かべても」(蔵元)。

稲花酒造
千葉県長生郡一宮町東浪見5841 ☎0475-42-3134 **A**720㎖1180円 **B**非公開 **C**60% **D**協会14号

蔵元 秋場貴子さん 64歳

1回目の東京サミットで、国酒として供されました

神奈川

残草蓬莱 Queeen

純米吟醸 槽場直詰生

華やかな甘味と舌で躍るピチピチ感

気分は夏祭り♪

森枝 幹さん

度数と同じトランプの12から命名し、いいお酒とかけて「e」をプラス。追い水する造りをベースに、麹の種類、仕込みの方法など独自の手法で醸す。「白ワインを意識した」(蔵元)狙い通り「酸があってやや甘味」(若林、つくだ)、「外国のキャンディーっぽい」(上田将)、「お店で出したい」(千葉)。「エモくて好き」という森枝さんはイチオシの酒に。

大矢孝酒造
神奈川県愛甲郡愛川町田代521 ☎046-281-0028 **A**720㎖1400円、1.8ℓ2800円 **B**山田錦／美山錦 **C**60% **D**協会701号

蔵元杜氏 大矢俊介さん 43歳

ベリー系の爽やかな香りと上品な甘味が特徴です！

透明感ある〝ピュア系〟か、しっかりした〝旨味系〟か？

「日本酒のアルコール度数はワインに比べて高すぎる」という声は、以前からあった。一般的な日本酒の15～16度に比べ、ワインは11～14度。わずかな差だが、お酒が弱い人や飲み慣れない人にとってその差は大きい。強い人でも、「度数が低いほうが酔いの回りも穏やかで、飲み疲れしにくい」と感じることも多いのでは？

ただ、日本酒の度数を低く造るのは容易ではないのだ。日本酒の酵母はワイン酵母に比べて発酵力が強い。普通に造ると18度くらいまで上がり、それが原酒の度数となる。原酒を搾ったあと加水して15～16度に調整しているのが一般的なお酒だ。低アルにするにはさらに加水して13～14度に調整すれば簡単だが、それでは味のバランスが崩れ、薄っぺらな味になりがちだ。

では、「低アル原酒」はどのように造られているのか。大別すると2通り。一つ目は発酵力の弱いワイン酵母を使う方法、二つ目は、15度を超えたあたりから、もろみに水を加えて（追い水）13～14度の原酒を造る方法で、これが現在の主流だ。中には酵母がアルコールをつくりすぎないよう、長期低温発酵で時間と手間をかける吟醸造りをしている蔵もある。結局水で薄めるのだが、もろみの段階なら、並行複発酵を利用して甘味や酸味のバランスを調整することができる。ほとんどの蔵はこの造りを基本に、麹造り、酒母、仕込みの配合を変えるなど、創意工夫をこらしている。そして、今回試飲した30本の中から選ばれた精鋭は12本。その印象を伺うと――。

ソムリエの若林さんは、「タイプは2通り〝透明感のあるピュア系〟と〝旨味しっかり系〟があり、いずれもクオリティーが高い」と驚きを隠せない様子。最年少の上田将範さんはピュア系推しで「同世代の友人と飲みたいお酒が多かった」と初心者向きの飲みやすさを評価。常にペアリングを意識している森枝さんと千葉さんは、「燻製香など個性的な香りのほうが料理との相性はいい」（千葉）、「それだとすぐ料理が思い浮かぶ」（森枝）と、魅力を語った。また、「バランスが良く、お菓子とのマリアージュの幅が広がった」（つくだ）、「甘味と旨味が新鮮。温度の違いやかぼす、胡椒を加えるなどのアレンジも楽しめそう」（上田淳）と、低アル原酒を食中酒として楽しめるポテンシャルの高さをうかがわせた。

すでに世界から注目されている日本酒。進化した低アル原酒がグローバルスタンダードとして、未来の扉を開く鍵となる日は近そうだ。

完成度の高さに驚きます

バランスが良くて、和菓子にも合う♪

オフフレーバーはもはやオフじゃない！

遊びたくなる低アルもいいね

最初の一杯に飲みた～い

友達とワイワイ楽しみたい

ワイン酵母で造る低アル原酒

ワイン酵母を使うと酸味や甘味を表現しやすい利点があり、酵母の発酵力が弱いため、追い水の必要もなく低アルに仕上がる。試飲会で好評だった〝ARROZ〟は「ピュアな酸味に米の甘さで驚きがある」、コシヒカリを使いオーストラリアに向けて開発された〝与謝娘〟は「乳酸の香りで甘酒っぽくユニーク」と、若林さん。いずれもワインらしい酸と米の甘味に注目。

（左）与謝娘 しぼりたて 特別純米 無濾過生原酒 ワイン酵母（与謝娘酒造／500ml1100円、1.8ℓ2520円） （右）ARROZ ワイン酵母仕込み純米酒（釜屋／300ml750円、720ml1500円）

これ一本で宴はおまかせ！
食べて飲める酒

最初から最後まで

SHELLYさん

1984年神奈川県生まれ。14歳でデビュー、現在までタレントとして活躍中。唎酒師の資格を持ち、大吟醸からパック酒まで日本酒をこよなく愛する。

白瀧酒造　新潟県南魚沼郡湯沢町大字湯沢2640　☎0120-85-8520　1.8ℓ2600円、720mℓ1305円

ロバートキャンベルさん

ニューヨーク市生まれ。日本文学研究者。テレビ番組のコメンテーターとしても活躍。発酵した酒はなんでも飲むが、冷酒から燗酒まで日本酒大好き。

黒龍酒造　福井県吉田郡永平寺町松岡春日1-38　📞0776-61-6110　1.8ℓ2700円、720mℓ1300円

キャンベルさんの一本
黒龍
純吟

一志治夫さん

1956年長野県生まれ。ノンフィクション作家。鮨屋通いから日本酒にハマる。近著に『美酒復権――秋田の若手蔵元集団「NEXT5」の挑戦』などがある。

福禄寿酒造　秋田県南秋田郡五城目町字下タ町48　📞018-852-4130　1.8ℓ2300円、720mℓ1200円

一志さんの一本
一白水成
良心 特別純米

選手権

「お気に入りの食中酒を持って、料理家さんの家で大宴会をしませんか」という編集部の誘いにのった、日本酒好き6人衆。どんな料理にも合って長く楽しめるテッパンの日本酒と、酒に合うおいしい手土産を持って集まった！

文＝松浦達也　撮影＝沼田 学　調理＝瀬尾幸子

山内史子さん

1966年青森県生まれ。国内外の酒場で〝酒業〟を重ねる紀行作家。著書に『ニッポン「酒」の旅』など。一升一斗の「いっとちゃん」の異名を持つ酒豪。

八戸酒造　青森県八戸市大字湊町字本町9　☎0178-33-1171　1.8ℓ3000円、720mℓ1600円

松浦さんの一本
生酛のどぶ

松浦達也さん

1969年東京都生まれ。学生時代、長野のスキー場で「真澄」に出会う。著書に『大人の肉ドリル』など。最近は唐揚げや肉のカツで日本酒をぐびぐび。

久保本家酒造　奈良県宇陀市大宇陀出新1834　☎0745-83-0036　1.8ℓ3200円、720mℓ1600円

瀬尾さんの一本
庭のうぐいす
純米吟醸

瀬尾幸子さん

料理研究家。簡単につくれて、とびきり旨い酒肴を紹介するレシピ本『おつまみ横丁』はベストセラーに。今回も、目から鱗のおつまみアイデアを開陳！

山口酒造場　福岡県久留米市北野町今山534-1　☎0942-78-2008　1.8ℓ3000円、720mℓ1500円

ゆで豚もクリームチーズもどんと来い！

SHELLYさん

「上善如水」で日本酒に目覚めました

――本日は皆さま「ゆるく飲み続けられる日本酒」をお持ち寄りくださり、ありがとうございます。

SHELLY　堅苦しいのは抜きにして、まずは乾杯しましょう！　私、今日は自分が日本酒好きになったきっかけのお酒を持ってきました。

一志　おお！「上善如水」じゃないですか。昔、爆発的なブームになりましたよね。懐かしいなあ。

松浦　発売が1990年ですからちょうど30年前ですね。

山内　今でこそ定番の一本ですが、当時は日本酒新時代の旗手という位置づけで時代を席巻しましたよね。

SHELLY　そうなんですね。祖母の家で飲んだ、人生初の日本酒です。香りよくさらさらと飲めて、「こんな日本酒があるんだ？」って衝撃でした。では、始めましょう。

全員　カンパーイ！

SHELLY　あれっ？　確かにさらさらとした飲み口はイメージ通りですけど、記憶よりも甘いような……。

山内　当時は「甘くて重い」昔ながらのお酒が多かったから、そのギャップが印象的だったのかも。

一志　飲むとさらりとしたニュアンスは今も健在ですよね。

キャンベル　ブランディングも新しかった。上善如水という、きらびやかな名前を、古い宋朝体のような書体で、ラベルにした日本酒なんてありませんでしたから。

瀬尾　変革を告げる一本でしたよね。ところで！　今日のつまみはお酒との細かい相性は考えていません。でもだいたいのお酒に合うはず（笑）。

一志　このクリームチーズボール、いいですね。僕は鮨屋で日本酒を覚えたクチだから、酸の感じがはっきりしたつまみは親しみやすいです。

オススメの手土産

［富山］

ほたるいか素干

浜浦水産のほたるいか素干は、少しレアな干し加減のワタが最高！　100円ライターで炙るだけで極上つまみが完成します。

まずは お近づきの印に カンパ～イ

皆さんが 持ってきたお酒 楽しみです

松浦 クリームチーズは酒盗と合わせがちですが、パイナップルやドライフルーツもいい！　果実の爽快な甘さと酸が日本酒と想像以上に合う。

キャンベル プロシュット巻きにも何かドライフルーツが仕込まれていますね。

瀬尾 プルーンです！

キャンベル 塩味と旨味と甘味とほのかな渋み、味の組み立てがとても立体的で楽しい。これは僕の持ってきた「黒龍」にも合いそうですね。

山内 飲みましょう！　……もとい、合わせてみましょう！

キャンベル ぜひどうぞ。黒龍は発酵で有名な小泉武夫先生に、普段飲まれているお酒を教えてもらい、真似をして飲むようになったんです。

山内 派手ではないけど、しみじみおいしいですねえ……。

キャンベル 飲んだらミネラル感というか、〝五味〟を超えた味の表情が感じられるのが楽しくて。今では私にとって定番の一本になっています。

一志 きれいな上善如水から入って、厚みのある黒龍で料理との相性の幅を広げる流れ、いいですねえ。

山内 黒龍は味わいが複雑だからつい何度も含んで確認したり、つまみと合わせたりしたくなっちゃう。

SHELLY このタコのつまみも、負けず劣らず表情豊かですよね。

瀬尾 ゆでダコのカルパッチョ、いいでしょ？

松浦 日本酒に最高です！　タコの濃い旨味を醤油が膨らませて、青じそとオリーブオイルが香りを調え、後味を青唐辛子とレモンが切ってくれる。

瀬尾 そして箸休めの、冷やしトマト入りま〜す！

SHELLY うれしい！　複雑な味わいのお酒やつまみが続いたとき、トマトや冷や奴みたいな水気のあるシンプルなつまみ、ありがたいですよね。

山内 では、そろそろ私の故郷、青森に参ります。青森も「田酒（でんしゅ）」に「豊盃（ほうはい）」、そして今回お持ちした「陸奥

ロバート キャンベルさん

「黒龍」には五味を超えた味の表情が感じられる

オススメの手土産
［ 福井 ］
小鯛の笹漬け

小鯛に塩をふって身を締め、昆布とともに杉樽に詰めた、最高の酒肴。津田孫兵衛の笹漬けは、わが家の冷蔵庫に常備してます。

瀬尾さん家の
カンタン宴会おつまみ　その1

クリームチーズボール

クリームチーズを適当な大きさに切ってパイナップル、ドライフルーツをのせるだけ。生ハムの中身はプルーン。

宴会は「頑張らない」が鉄則！

八仙」などいいお酒はたくさんあります。ただ弘前のほうの〝津軽〟と、東の〝南部〟で酒の傾向が違うんです。

松浦 す、すみません！ まず、どの酒が津軽で何が南部なのか……。

山内 あ、そうか（笑）。豊盃は津軽、陸奥八仙は南部です。そして津軽の酒はたとえるなら浅田真央ちゃん！ 愛らしい甘味がある。一方、南部は羽生結弦くん！ 陸奥八仙なんてもう、漂う王子感がたまりません！

キャンベル ちょっと何言ってるか、わからない（笑）。でも、どことなく少し複雑で独特の香りがします。ちょっとクミンにも通じるような……。

山内 それです！ その香りが青魚の脂やタンドリーチキンにも合う。

瀬尾 以前、山内さんに連れて行っていただいたんですが、青森には四つ海があって。陸奥八仙なら太平洋で獲れる、白身魚と青魚に合うような味になっている。地域の産品に合うように造られているんです。

山内 私、そろそろ瀬尾さんのお酒が飲みたい！

松浦 山内さんがどんどん自由になられていく（笑）。

瀬尾 では、ご指名を受けまして私は「庭のうぐいす」を。

キャンベル 聞いたことがありません。新しいお酒ですか？

山内 いえ、鶯ラベルも九州の酒好きの間では、少し前から定着していると思います。酒蔵としては江戸時代から続く福岡の蔵ですね。

SHELLY 口当たりが甘くて、後から複雑な酸味が残る印象ですね。

山内 これくらいの甘さ加減なら、柚子胡椒をつまみに飲めるかも。

瀬尾 やっぱり九州のお酒ですから柚子胡椒と合う。日本酒って意外と柑橘との相性がいいんですよね。

山内 愛媛の酒にみかんが合ったり、津軽のお酒にはりんごが合ったりするのと似ているのかしら。

キャンベル 地域の産品との相性のよさを考えても、日本酒ってつくづく庶民

山内史子さん

青森県南部地方の酒はシュッとした王子様！

オススメの手土産
［青森］
八戸サバ缶バー

「八戸前沖さば」を使ったサバ缶。おいしいし、パッケージもオシャレ。味は6種類。アンテナショップなど実店舗のみで販売。

瀬尾さん家の
カンタン宴会おつまみ その2
タコのカルパッチョ

ゆでダコを薄切りにし、自家製の青唐辛子の醤油漬け、青じそ、胡椒、レモン、オリーブオイルをかける。

一皿あると必ず重宝する冷やしトマト

瀬尾幸子さん

日本酒は地域の産品に合うように造られている

の酒ですね。

一志 庶民的という意味で日本酒は質の良さに比して圧倒的にリーズナブル。僕の持ってきた秋田の「一白水成」なんて、一升で2300円！

キャンベル それはお値打ち！

SHELLY ワインで同じレベルのものを買おうとすると、何倍もしちゃう。

一志 今日の中でたぶん一番安い。もともと僕はワイン派で、家ではワイン8割、日本酒2割くらいの比率だったんですが、今は比率が完全に逆転しちゃって、ワインセラーには日本酒の生酒が入っています（笑）。

松浦 何があったんでしょう。

一志 鮨屋で飲んだ「新政」No.6のSタイプがもう衝撃的で。「こんな日本酒があるのか」って。

松浦 店には教えられますよね。最後に紹介する僕の「生酛のどぶ」を炭酸で割る〝どぶソーダ〟も、渋谷の「酒井商会」で覚えたんです。ハムカツをアテに、ずっと飲み続けてしまう。

SHELLY 日本酒を炭酸で割るんですか？ なんだか邪道じゃないですか。

松浦 でもおいしいんです。蔵の方も、夏場はソーダ割りで飲むそうですし、ほかにもコーラや辛口のジンジャーエール、ビール割りを薦める人も。

瀬尾 私も日本酒もソーダで割ります。夏場の一杯目なんて最高！

山内 宴会中にシャキッとしたい

一志治夫さん

もともとワイン好きですが日本酒党に転身しました！

オススメの手土産
［秋田］
いぶりがっこカリッキー

伊藤漬物本舗のカリッキーは、いぶりがっこを薄くスライスしパリパリに仕上げたスナック。無添加で、料理のトッピングにも使える。

瀬尾さん家の
カンタン宴会おつまみ その3

ゆで豚 ライスペーパー添え

豚は下味をつけずにゆで、数mmの厚さにカットする。醤油、わさび、マヨネーズ、食べる辣油、パクチーなど好みの調味料と野菜・薬味を添える。水を張ったボウルを置き、各自手巻き寿司感覚で豚肉や具をライスペーパーで巻く。

タレの混ぜ方次第で楽しさ倍増

ときにもいいですよね。覚醒します。

キャンベル 試してみればいいじゃない(一升瓶から直接どぶどぶ)。

SHELLY えー(不安そうに飲む)。

松浦 どう?(不安そうに聞く)

SHELLY これは……おいしいじゃないか! なにこれ。不思議!

一志 どれどれ僕も……。おっ。これは使い勝手が良さそうだなあ。

松浦 何にでも合う日本酒に弱点があるとすれば、油の強い肉の揚げ物に対してなんですよ。でも酸を炭酸で底上げして、アルコール度数を下げてぐびっと飲めば、きっちり噛み合う。

一志 もともと日本食はあまり油を使わないから、揚げ物に日本酒を合わせるなら、多少の工夫は必要かも。

瀬尾 白米がつまみなら、そのまま日本酒を飲めますものね。

キャンベル 瀬尾さんすごいね。酒に糖を追加して、どんどんカロリーを積む方向に走っていく。

山内 えっ。でも日本酒って、大福餅と合わせますでしょ?

SHELLY えっ。ああ、まあ……。

松浦 そこは"No"でいいのでは。当たり前のように「大福餅と合わせますでしょ」って言われても(笑)。

山内 ほら、もともと日本酒には甘いニュアンスはありますよね。一志さんの手土産のいぶりがっこのチップスにだって、甘味が潜んでますし。

一志 確かにいぶりがっこって、ほのかに甘味を加えてるんですよね。

山内 甘味のあるつまみと日本酒は合わせると一体感がすごいんです!

瀬尾 秋田の蔵元に「温泉饅頭で飲むのが好き」という方も。

キャンベル あ! SHELLYさんが、思い出したように、いぶりがっこチップスにクリームチーズを合わせてる!

山内 ずるい。それ、絶対合う!

SHELLY 本当、今日のお酒とつまみはどう組み合わせてもおいしいなあ。

——すっかりスイッチが入った皆さん。酒宴は続くよ、どこまでも。

松浦達也さん

「生酛のどぶ」の蔵元も炭酸で割っていたはず!

オススメの手土産

[東京]

フライッシュケーゼ

豪徳寺「冨永オリジナルデリカテッセン」の一品。塊で購入すれば厚切りハムカツにも展開可能。チャーハンの具など使い方は自由。

瀬尾さん家の

カンタン宴会おつまみ その4

いんちきシシカバブ

一口大に切った牛肩ロース肉を、塩、チリやクミンなどのスパイス、にんにく、生姜のすりおろし、ヨーグルトに一晩漬け、高温のオーブンで12分焼く!

「食べて飲める酒」まだまだあります！

キャンベルさんのもう二本

磯自慢
本醸造

年に数回、温泉宿に宿泊して原稿を執筆するが、そんな夜、夕食の傍らで僕を幸せにしてくれる。磯自慢なら本醸造でも十分旨い。

磯自慢酒造 静岡県焼津市鰯ケ島307 ☎054-628-2204 1.8ℓ 2145円（地元税込価格）

東一
山田錦純米吟醸

「こんなお酒があったのか！」と九州の日本酒を侮っていたことを猛烈に恥じた一本。博多の「住吉酒販」の角打ちで出会った。

五町田酒造 佐賀県嬉野市塩田町五町田甲2081 ☎0954-66-2066 1.8ℓ 3800円、720mℓ1900円

SHELLYさんのもう二本

南部美人
純米吟醸

東日本大震災直後にチャリティーイベントで出会った。万人向けの飲みやすさでバランスがいい。思い入れも強い酒。

南部美人 岩手県二戸市福岡字上町13 ☎0195-23-3133 1.8ℓ 3200円、720mℓ1800円

醸し人九平次
純米大吟醸 山田錦 EAU DU DÉSIR

おいしくて飲みやすくてキレがいい。いぶし銀の魅力を放つ男性が飲んでいそうなカッコいい名前。ジャケ買いしたいイメージ。

萬乗醸造 愛知県名古屋市緑区大高町西門田41 ☎052-621-2185 1.8ℓ 3881円、720mℓ1940円

一志さんのもう二本

澤屋まつもと
守破離 雄町

とある有名な酒屋に薦められて飲んだら、実に旨いし、持っていくとウケもいい。お土産として揺るぎない安心感。

松本酒造 京都府京都市伏見区横大路三栖大黒町7 ☎075-611-1238 1.8ℓ 3300円、720mℓ1650円

いづみ橋
恵
青ラベル 純米吟醸

取材で訪れて蔵も見せていただいた。ラベルのチャーミングさに加えて、酒蔵のある海老名を軸に地域に根差す姿勢も好ましい。

泉橋酒造 神奈川県海老名市下今泉5-5-1 ☎046-231-1338 1.8ℓ 3100円、720mℓ1600円

山内さんのもう二本

金升
朱

去年、出会ってハマッた一本。新潟の酒なのに淡麗辛口ではない、豊かで力強い味わい。イメージ変わるかも。揚げ物にも合う。

金升酒造 新潟県新発田市豊町1-9-30 ☎0254-22-3131 1.8ℓ 2100円、720mℓ1050円

七本鎗
上撰

去年一番インパクトを受けた酒。刺身から揚げ物、マカロニサラダまで広く受けとめてくれる。地元酒店のみで販売のレア物。

冨田酒造 滋賀県長浜市木之本町木之本1107 ☎0749-82-2013 1.8ℓ 1835円、720mℓ857円

松浦さんのもう二本

仙禽
クラシック仙禽 亀ノ尾

中野・鷺ノ宮にある「かめのお」という中華店（店で飲める日本酒はすべて原料米が亀の尾）で出会った。質実剛健かつ華やか。

せんきん 栃木県さくら市馬場106 ☎028-681-0011 1.8ℓ 3273円、720mℓ1637円

笑四季（えみしき）
Sensation
特別純米黒ラベル 火入れ

たまにタイ風の鮨も出すことで話題の「すがひさ」（川崎・溝の口）という鮨店で出会った。ココナッツミルクの香りとペアリング。

笑四季酒造 滋賀県甲賀市水口町本町1-7-8 ☎0748-62-0007 1.8ℓ 2300円、720mℓ1250円

瀬尾さんのもう二本

屋守（おくのかみ）
純米無調整生詰 火入

「酒飲みだけど、ご飯とともに飲みたい」という瀬尾さんのお気に入りがこの一本。「飲み飽きないのが一番だけど」と苦笑い。

豊島屋酒造 東京都東村山市久米川町3-14-10 ☎042-391-0601 1.8ℓ 2770円、720mℓ1390円

山本
純米吟醸 ピュアブラック

シックな黒いラベルとは裏腹に、瀬尾さん好みの地に足の着いた味わい。肉などにも合う汎用性のある、日本酒好きのための一本。

山本 秋田県山本郡八峰町八森字八森269 ☎0185-77-2311 1.8ℓ 3073円、720mℓ1536円

SHELLYさん衣装：ブラウス2万6000円、スカート4万6000円（ネル／ラブティックボンボン）

風情を残した城下町・村上に佇む老舗の小杉漆器店。その並びにある工房で語り合う、宮下祐輔さん（右）と塗師の小杉和也さん。

日本酒伝道師、宮下祐輔さんが考える

村上木彫堆朱と日本酒のおいしい関係

酒器の求道者として知られる宮下祐輔さんが今注目しているのは、新潟・村上市の伝統的工芸品「村上木彫堆朱（むらかみきぼりついしゅ）」。村上に十四代続く小杉漆器店の塗師、小杉和也さんを訪ねて、酒器に優しい口当たりと手ざわりを生み出す、その匠の技についてお聞きしました。

昔から村上の暮らしに欠かせない茶托やお盆、菓子器などの日用品から、最近では酒器のほか、箸やアクセサリーが人気に。天然の漆に顔料を混ぜてつくる朱色や、漆を塗り重ねる伝統的な技法は、江戸時代から何一つ変わっていない。

宮下：小杉さんが漆に顔料を混ぜていた朱色は代々継承した色で、手の感覚で調合すると聞いて驚きました。

小杉：調合方法は、江戸時代には確立されているので、300年以上同じやり方のはずです。でも漆は生き物。環境や気温によって朱色の出方が、毎日違うんです。

宮下：木彫堆朱の厚みや質感は、その漆を塗り重ねることで生まれるんですね。

小杉：地塗り、中塗り、上塗りと、塗りだけで15の工程があります。いきなり塗ると厚くなるので、最初の塗りが大事。指頭塗りといって指先で塗ることもあるんですよ。

宮下：えっ！ 漆を指先で塗るんですか！

小杉：繊細な彫りを生かすように塗るのが塗師の仕事。下手に塗ると彫師の手に渡ったときにすぐわかる（笑）。木彫堆朱は、彫師と塗師が交互に作業する分業制で完成させます。

宮下：すごいなあ。技のせめぎ合いですね。お互いの技が融合して一つになるという技法は、どこの産地にもないですね。

小杉：塗りの仕上げには、木彫堆朱独特の〝艶消し〟という作業があります。艶々に光る表面を炭で研ぐなどして艶を消します。

漆を塗り重ねて生まれた厚みのある口当たりで、酒の味わいが軽くやわらかに

「ふしきの」主人 宮下祐輔

宮下さんは、東京・神楽坂にある会席料理店「ふしきの」を営みながら、酒器と日本酒における独自の理論「酒道」を構築。日本酒伝道師としても活躍中。

今回紹介する酒器は、新シリーズの「朱器〈SHUKI〉」。右ページの「水引」9000円は、村上の山並みと祝いの水引をイメージ。写真上から、夫婦酒器の「山あり谷あり」8000円。ペアで並べるとお相撲さんが円（縁）のポーズになる「すもう」8000円。下は、新潟の米と酒が酒器で出会うイメージで考案された「お米」8000円。「ふしきの」のネットギャラリーで購入することができる。http://japaneseceramicart.com/

宮下：わざわざ艶を消すのですか？

小杉：そうです。仕上げは手にしたお客さまの手脂。使い込んで出てきた色艶は、漆で塗って仕上げたものとは違い数段美しいんです。

宮下：酒器を10年、20年と、自分の色艶に育てるというのは、日本人独特の感性です。

小杉：ですから、私たち職人はそれに耐えうる仕事をしないといけない。合成のものでつくれば耐久性がなくなってしまいますから。天然木の木地に天然漆を100％使う。何層にも漆を塗り重ねて丈夫に仕上げて、100年使い続けることができる器をつくるのです。

宮下：だからなんですね。厚みのある優しい口当たりは、酒をやわらかく飲みやすくします。陶器に比べると、火入れの加水した酒がさらさらと、生原酒は軽やかになります。

小杉：漆器だからとしまっておかないで、日常酒で毎日使っていただきたいです。

宮下：酒を注ぐと、漆の朱色が映えてきれいですね。飲めば飲むほどに色艶が上がれば、気分も上がります。毎日の晩酌に一つお薦めです。

「鮭のまち」としても知られ、塩引鮭や鮭の酒びたしは酒のアテに最高。

●お問い合わせ／村上堆朱事業協同組合 ☎0254-53-1745 https://tsuishukumiai.jp

構成＝神吉佳奈子 撮影＝本多康司 デザイン＝檜垣有希

オリーブ牛とオリーブ豚の魅力を引き出す料理をつくったのは、創作和食の「麻布淺井」（東京都港区西麻布1-9-11）の浅井太一シェフ。聖護院かぶと合わせた冷しゃぶの牛肉（左）はしっかりとした風味を保持。柚子とオリーブオイルの爽やかなジュレが合う。低温調理した豚肉（右）には大徳寺納豆と新漬けオリーブを使ったソースがからまり、重層的な旨味が楽しめる。

どんな料理にも合う繊細ですっきりした味わい

プロが認めたオリーブ食材の実力

文＝松本えり　撮影＝井上洋平　デザイン＝根岸良介（omodaka）

全国のオリーブ生産量の9割以上を占める香川県。丁寧に手摘みされた果実から採ったオリーブオイルは、風味の良さ、品質の高さですでに世界的な評価を得ている。それに加え、いまではオリーブを使った商品が続々と生まれ、人気を呼んでいる。

とりわけ、採油後の果実を飼料に加えて育てたオリーブ牛やオリーブ豚などの畜産物、オリーブの葉を加えた飼料を与えたオリーブハマチなどの養殖魚は、食のプロたちが高く評価する。「麻布淺井」のオーナーシェフ浅井太一氏は「牛も豚もきめの細かい肉質で、脂の口溶けが素晴らしい。質の良さは、繊細な料理で違いが出る」と言う。

愛情を込めて育てたオリーブを徹底的に使い尽くし、極上の美味を生み出す。これはもう、うどんと並ぶ讃岐の食文化と言っていいだろう。香川県のオリーブが、日本の食卓に新たな輝きをもたらそうとしている。

こんなにたくさん

112年の栽培の歴史を持つ香川県のオリーブ。果実だけでなく、葉や枝などオリーブの木を余すことなく利用し、食品や化粧品、工芸品などの魅力的な商品を生み出している。県は2019年にオリーブ関連商品の認証制度をスタート。県産オリーブを使った商品に共通のロゴマークを与えている（すでに県独自の品質表示制度を持つオリーブオイルを除く）。高品質の香川県産オリーブを使った商品を見分ける材料にしてほしい。

オリーブ関連商品についての詳しい情報は、「LOVEさぬきさん」（右のQRコード）からご覧ください。

上／小豆島では手摘みが基本。小豆島の東洋オリーブでは、熟れ具合を吟味して収穫している。　右／オリーブ飼料を与える山種易産業の牛舎。オリーブ牛はオレイン酸含有率が高く、さっぱりした後味。

●お問い合わせ／一般財団法人かがわ県産品振興機構　☎ 087-832-3387　https://www.kensanpin.org/

進む！日本酒イノベーション

SAKEジャーナル

「2020年の酒税法改正で、日本酒製造の新規参入許可へ」。昨年11月に流れた報道が、日本酒関係者を一様にザワつかせた。これまで事実上ストップしていた日本酒製造免許の新規発行が、〝輸出用に限り〟の条件付きであるものの、解禁の方向で動くという。

なぜ、国内で清酒の製造免許は下りないのか。清酒の国内需要が減り続ける中、既存の酒造メーカーを過当競争にさらすのは、税収確保のために望ましくない。よって新規免許の発行を控える、とする〝需給調整要件〟が酒税法に盛り込まれているためだ。これがひいては、「酒造の開業はほぼムリ」という共通認識につながってきた。

しかし、一枚岩の下で、数年前から変化が起こっている。酒蔵以外の事業体が続々と、自社ブランドでの酒造りに名乗りを上げているのだ。現行法で免許なしに酒造で事業を起こすには、限られた方法しかない。酒蔵に造りを委ねる「委託醸造」の道が一つ。いま一つは、需給調整要件の縛りがない清酒以外の製造免許を取り、条件にかなう製品をつくっていく道だ。

パリ郊外に誕生した酒蔵〝KURA GRAND PARIS(クラ・グラン・パリ)〟。現地の水、南仏カマルグ産の米、ワイン酵母を使ってフランス発の地酒を表現する。

ボタニカルSAKEからパリでの清酒醸造へ

WAKAZE

文＝堀越典子

「日本酒はCOOLだ」と海外の人々は言う。クラフトサケを造る酒蔵も世界中で増えているが、国内では依然、酒蔵の新設は難しい。しかし地殻変動級の変化は、実は数年前から始まっていた。

二つのステップを踏みながら、酒蔵開業のビジョンを構想5年で達成してしまったのが、酒造ベンチャーの「WAKAZE」である。しかも、酒蔵建設の地はフランスのパリ！　代表の稲川琢磨さんの前職は外資系コンサルタント。パリに2年間の留学経験があり、起業に当たっては最初から「パリに酒蔵をつくる」を目標に描いていた。

「日本酒を、いずれワインのように世界中で造られる酒にしたい。それには、自分で現地に酒蔵をつくり、日本以外の場所でも酒造りができることを証明して見せることに大きな意味があるんじゃないかと。酒類の製造免許取得が難しくない海外だからこそ、実現は可能だと考えました」

手始めに、フラッグシップとなるブランド酒の開発に取り組んだ。現実的な方法として、委託醸造を選択。トライ＆エラーの紆余曲折を経た後、20

ワイン樽熟成の「ORBIA」やボタニカルSAKE「FONIA」などの個性派揃い。どぶろくのレシピも多彩だ。

17年にワイン樽熟成の「ORBIA」、翌年にはボタニカルSAKEを名乗る「FONIA」が誕生し、ヒット。シリーズ化され、手ごたえをつかむ。

2018年7月には、三軒茶屋に自社醸造所を開設。清酒以外の免許であれば比較的取りやすいと知り、『その他の醸造酒』の免許で、どぶろくを造れる」とひらめいた。醸造所は話題を呼び、さらにファンを増やした。

翌2019年初頭にはパリへ。春までに物件の下見と契約、秋までに免許の手続き、工事や設備の手配を一気にすませ、11月にはパリでの醸造がスタート。圧倒的なスピード感とスケール感。もう、あっぱれと言うしかない。ⓓ

6県6蔵による定番のラインナップ。各蔵がある町名を銘柄名に。各地域を象徴する事物をデザインしたアイコンもラベルで見せる。

全国6地区の酒蔵と連携し地元米によるオリジナル純米酒を

日本酒応援団

委託醸造による酒造参入のケースでは、草分けといえるのが「日本酒応援団」だ。2015年の起業。前身はベンチャーキャピタリストだったという古原忠直さんが代表を務める。発端は前年の2014年冬。友人の実家である島根の休眠蔵で、酒造り再開のプロジェクト立ち上げをボランティアでサポートしたのがきっかけだった。

反響が呼び水となり、他の酒蔵からオファーが舞い込むように。現在までに第1作目の島根の蔵を含め、全国6県の酒蔵とパートナーシップを組み、「地元産米100％使用・純米・無濾過生原酒」の共通スペックで毎シーズン1種類のオリジナル商品を企画。卸を通さず、直販で販売している。

商品開発で特徴的なのは、徹底して酒蔵ありき、蔵が立地する地域ありきのアプローチだ。酒質の設計においては、蔵伝統の造りのスタイルを尊重しつつ、地域らしさの表現、米の品種や生産者について話し合いを重ねて、商品に落とし込む。酒造シーズンにはスタッフは泊まり込みで造りに参加する。

「お客さんは飲み手の方というより、蔵を含む地域全体と言ってもいい。だから、委託醸造をしていると思ったことは一度もありません。ゼロから一緒に企画し、結果を出し、ともにハッピーになりましょうという考え方。ベンチャーキャピタルの視点と重なる部分が大きいかもしれませんね」ⓓ

竹下登元首相の生家である島根の休眠蔵での酒造復活プロジェクトが、起業のきっかけ。引退していた当時78歳の杜氏も戻って酒造りの指揮を執った。

未開拓ゾーンはラグジュアリー層 四合瓶1万6800円の酒が堅調

SAKE100

日本酒の未来は、誰も手をつけていない未開拓ゾーンの市場に切り込むこと。鍵を握るのは、ずばりプレミアムの上をいく〝ラグジュアリー層〟だ。

こう喝破するのは、下は四合瓶で6000円台から上は16万円台（！）まで、値段もラグジュアリーな4蔵4銘柄の日本酒を揃え、「SAKE100」のブランド展開を行なう株式会社クリアの代表、生駒龍史さんだ。

日本酒専門のWEBメディア「SAKETIMES」も運営する同社の強

自社で運営する日本酒専門WEBメディア「SAKETIMES」。

みは、「精度の高い情報とマーケティングの蓄積、取材活動を通して培った酒蔵との信頼性にある」という。

「安くて買いやすい商品と、付加価値のある高い商品と。二つのレンジがあるから、産業の健全性は保たれる。日本酒は高いレンジが未発達。安すぎる日本酒のあり方にジレンマを感じる酒蔵が少なくないことも、肌身に感じていました」

4蔵の選定も、〝100年に誇れる一本〟の価値観として、ラグジュアリーな商品づくりの考えを共有できるか否かが基準になってきた。その上で、候補の蔵にふさわしい味のモデルを想定し、市販酒の徹底的なテイスティングを行ない、コンセプトシートに落とし込んで酒蔵に提案する。ラベルは銘柄名を際立たせたスタイリッシュなデザイン。目立つ位置に醸造元の記載はなく、〝酒蔵カラー〟は希薄だ。

「スキームは委託醸造ですが、ブランド事業が主体なので。酒蔵サポートの立ち位置とも違う。『SAKE100』が主導する形でリスクもコストも取るから、パートナーとして一緒に戦ってください、という関係です」

2018年のブランド立ち上げ以来、1万6800円（税込）の「百光（びゃっこう）」を中心に堅調な売れ行きをキープ。今年度からはアメリカに向けた輸出事業もスタートする。

最売れ筋は精米歩合18%、1万6800円（税込）の「百光」。

酒造の新規参入について言えば、紹介してきた委託醸造、清酒以外の免許取得とは別のオプションもある。個人や企業が休眠蔵を買収して醸造免許を手にし、酒造メーカーとなるケースだ。昨年には20代の日本酒好き男子が佐渡の酒蔵を買い取り、蔵元杜氏として開業した「天領盃」の事例が注目を集めた。M&Aというと、まだ大手企業の仕事というイメージが強いが、今後はこの領域でも若い世代によるスタートアップが増えるかもしれない。ⓓ

テーマ別に構成されたショーケース AIによる「好みの酒」診断も

未来日本酒店

酒造だけでなく、酒販部門でも革新は進む。とりわけ変化の振り幅の大きさを感じさせるのが、吉祥寺、恵比寿、渋谷などで日本酒専売の実店舗を展開し、勢いに乗る「未来日本酒店」だ。

店内には、英文字でテーマ別にカテゴリー分けされた冷蔵ショーケース。「酒のセレクトショップとして、今までにない切り口で棚を再構築している」と話すのは、代表の山本祐也さん。たとえば、「PICK UP」の棚にはカラフルなアニメーション入りのボトルや、季節限定の入荷商品など、レアな新作がずらり。未知の酒蔵の聞いたことがない銘柄も多く並ぶ。「東京コレクションやパリコレのイメージで、話題作をどんどん投入する。クラフトならではの変化していく楽しさが、日本酒にもあると思うから」という。

「日本にある1400蔵の酒の中で、都内どこでも買えるのはせいぜい10%。我々がやりたいのは、残り90%の〝初めて見るようなお酒〟の魅力を、マニアックじゃないユーザー層に伝えていくこと。アートやファッションと同じ手法で、日本酒という、認知が遅れているキラーコンテンツの価値を引き上げていく。そのためのプラットフォームでありたいと考えています」

きっかけづくりの仕掛けも多彩だ。

日本酒〝メイン〟ではなく、ほぼ専売の商品構成。リーズナブルな試飲メニューを揃え、失敗のない酒選びをサポート。

店内のバーでは多種類のテイスティングメニューを用意。AI（人工知能）を活用し、好みの日本酒タイプを診断するサービス「YUMMY SAKE」を開発・導入するなど、徹底したユーザー目線に立つ。

「口にしたことがない商品を選んでもらうことに対して、フェアであること。ジャケ買いのリスクを減らすために、ハードルを下げる工夫が多ければ多いほどいい。ファッションも試着するほうが買いやすいですよね？」ⓓ

▼山が動けば、景色も変わる

新規参入の日本酒ベンチャーに共通するのは、「造る」「売る」の2択にとどまらず、コミュニケーション、アートなどの多チャネルを業態に取り込み、自由にリンクさせながら事業化に成功している点だ。先達に敬意を払い、競合ではなく〝共創〟の道を選ぶバランス感覚にも共通点を見出せる。

変化の背景には、SNSの普及がある。海外での日本酒人気、酒蔵開設などの動きも、ライブ感をもって伝播される時代。「自分たちのプロジェクトを見て、後に続きたい、日本酒で事業を起こしたいという反応も返ってきている。非常にうれしいこと」と「WAKAZE」の稲川さん。

「マーケティング施策の多様化」を指摘する声も多い。「特に、クラウドファンディングの普及で、マーケティングや資金調達が容易に。その成功事例が増えていることが、新事業立ち上げの原動力になっている」（生駒さん）。

冒頭の「清酒免許一部緩和」の話題については、今回登場のほぼ全員が肯定的だ。「市場が大きく変わるためには、新しいプレーヤーが絶対に必要」（山本さん）。「輸出制限付きは微妙でもあるが、コアな部分でこれほど動くのは、長い歴史から見て画期的なこと」（吉原さん）との声も。山が動けば、見えてくる景色も変わる。新しい化学反応に期待したい。

右から、久米島の久米仙、請福酒造、多良川の「IMUGE.」。肉料理や揚げ物にぴったりな各蔵の個性の違いが楽しめる。

一世紀の時を経て蘇る幻の酒。琉球庶民が愛した〝IMUGE.〟

口に含むと爽やかな香りとともに、重厚な甘味が広がった。飲み口は軽くキレがある。米で造る蒸留酒の泡盛でもない、芋焼酎とも異なる、甘藷（さつまいも）と黒糖を原料にした琉球スピリッツ「IMUGE.」の独特の味わいが快く喉を滑り落ちる。

沖縄の酒といえば、泡盛を思い浮かべる人も多いことだろう。だが、遥か琉球王国時代、庶民にとって米の蒸留酒である泡盛は薩摩藩や江戸幕府への上納品であり、厳しく管理された高嶺の花。日常的に飲めるような酒ではなかった。そこで甘藷や黒糖など身近にある材料を工夫して、それぞれの島で各集落の女性たちが自家用に造っていたのが芋酒〝イムゲー〟であった。けれども明治後期に酒税法が施行されるとイムゲーは事実上禁止され、大正の頃にはほぼ姿を消してしまう。

泡盛が琉球王国の文化なら、イムゲーは琉球庶民の文化。沖縄の酒文化に欠かせないこの〝幻の酒〟イムゲーを復活させようと動いたのが、離島の泡盛酒造所の「請福酒造」「多良川」「久米島の久米仙」の3蔵だった。２０１５年より、沖縄県工業技術センターとともに研究を開始。昨年、およそ一世紀ぶりに「IMUGE.」として復活を遂げたのである。

「IMUGE.」は同じく甘藷を原料とする芋焼酎とは造り方も味わいも異

文＝REVE　撮影＝大山裕平　デザイン＝根岸良介（omodaka）

芋の地酒イムゲー

甘藷が沖縄本島や各離島に伝わったのは1600年前後、琉球国王・尚寧の時代。食料に余裕ができた庶民が嗜好品として自家製の芋の蒸留酒を造り始めたのは自然の流れ。主に農家の主婦が造り、男は飲むだけだった。そのためイムゲーを上手に造れることは、嫁取りの際の条件にもなっていたという。イムゲーは漢字で書くと〝芋下〟。庶民の芋酒という意味だ。

なる。普通、芋焼酎は麹に水と酵母を加えて発酵させる〝一次仕込み〟。さらに甘藷を加えて発酵させる〝二次仕込み〟によって造られるが、「IMUGE.」はさらに粉黒糖を加えて〝三次仕込み〟を行なう。このため、酒税上は焼酎ではなくスピリッツに分類されている。

「初めて試飲したときは驚きました。〝当時の庶民はこんなおいしい酒を飲んでいたのか！〟と。造り手からみても『IMUGE.』は魅力的な酒。麹、甘藷に黒糖が加わることで酒自体の幅が広がります。黒糖の量や甘藷の種類でも味わいが変わりますから、三つの要素に変化をつけることで、味のバリエーションが限りなく広がっていきます」（「請福酒造」代表取締役社長・漢那憲隆氏）

泡盛に並ぶ〝第二の地酒〟である「IMUGE.」は先の3蔵に続き、今後も沖縄の各酒造所で発売予定。個性あふれるその味わいを楽しみたい。

泡盛でもない、焼酎でもない
琉球スピリッツ「IMUGE.」

右から、「久米島の久米仙」IMUGE.25度・720㎖、「請福酒造」IMUGE.25度・720㎖、「多良川」IMUGE.37度・720㎖。

●お問い合わせ／ IMUGE. ブランドサイト　https://www.imuge.info/
請福酒造 ☎098-875-9323、多良川 ☎098-861-3663、久米島の久米仙 ☎098-985-2276

いったい昼から何本酒が空くのか。客も強者揃い。接客は妻の佳子さんが担当。客の好みや意向を聞き、厨房の店主に橋渡しをする。

ビギナーさんも、黒帯も

めざめる!
新たな酒の扉を開く酒場9軒

いつもの酒もいいけれど、2020年、新しい酒に出会いたい。日本酒にゾッコンの店主に薦められるまま未知なる酒を口にすれば、その旨さにガツン!　とめざめて日本酒の新世界が開けます。

昼酒にめざめる！

蕎麦前ながえ、

東京・尾山台

充実しすぎの蕎麦前が昼酒の免罪符に

昼からゆっくり呑んでいって

店主 中溝伊織さん

旭興 for ビギナー

夢さらら 純米大吟醸。「甘く華やかな香りで飲みやすい。軽やかなだけでなく、酒として完成してる」。栃木・渡邉酒造。180mℓ1100円。

義侠 for 黒帯

火入酒 純米吟醸。「17BYでも、透明感のある熟成」。バランスを崩さないよう、10℃で保管。愛知・山忠本家酒造。180mℓ1100円。

東北泉 店主の♥酒

瑠璃色の海 純米大吟醸。「スムースに飲める旨さ、なのに飽きることがない。凄い酒です」。山形・高橋酒造店。180mℓ1100円。

上／蕎麦前セット（5品、2人前）1300円。板わさや焼き味噌といった蕎麦前の大定番のほか、自家製ハムや鯖の燻製など盛りだくさん。一人前850円もある。下右／合鴨ロースの蒸し煮1000円も人気。下左／辛味大根そば900円。飲んで食べて、締めに二八そばをつるりといきたい。

お日様が高いうちから飲む酒は、なぜ旨いのか。見渡せば、みんな幸せそうに盃を重ね、陽だまりみたいにあったかい空気が満ちている。

ここは蕎麦屋というより、蕎麦前を楽しむ酒場。否、手をかけたつまみの数々は、もはや蕎麦前を超えている。昼夜同じメニューゆえ、昼から飲む気満々の客でいっぱいだ。

「土地、人、郷土料理があって地酒がある。全部ひっくるめて好きになれるかが大切。つまみも突飛なことはしていません。心から信頼できる酒と一緒に味わって」と店主の中溝伊織さん。

酒は50種ほど。リストもあるが、ほとんどの客は店主おまかせで楽しむ。「流行りとか話題になってるとか関係なく、店主が信じる〝旨い酒〟をストレートに出してくれるんだよね」という、常連客の言葉が印象的だった。

最後はキリッと辛口のもり汁で二八蕎麦。肴と酒の、ふわふわと心地よい余韻を遮ることなく、穏やかに締めてくれる〝普通のおいしさ〟がうれしい。

文＝鹿野真砂美 撮影＝本野克佳

☎03-3701-6050 東京都世田谷区等々力4-9-3 営11:30〜14:00（L.O.） 18:00〜21:00（L.O.） 休火曜 月2回不定休 ¥予算4000円 カード不可 カウンター10席 テーブル4席（1卓） 禁煙 ⓑ東急大井町線「尾山台駅」より3分 ●2017年10月開店。予約は酒を飲む人のみ。日本酒100mℓ500円〜。

WAKE UP SAKE!

絶対温感を持つお燗番

女将 渡辺 愛さん

お燗にめざめる！

みを木

東京・小伝馬町

ある日のおすすめコースから。左上／シャラン鴨旨煮、菜の花からしあえ、大根のきんぴら、豆腐味噌漬けなど、和なおつまみ盛り合わせ。右上／サヨリの昆布〆と花山葵のおひたしを白和えに。小鳥のさえずりが旨味、苦味、辛味など素材の繊細な味を引き出す。右下／好みの猪口を選ぶのも楽しい。

愛さんの〝お燗愛〟は酒に光を与えます

だしを吸った焼きねぎが主役のすっぽん小鍋。羽前白梅 山廃の50℃を合わせると旨味の相乗効果！ 永遠に飲み続けられる。

for ビギナー

羽前白梅

山廃純米吟醸。「甘すぎず渋すぎず、山廃らしからぬバランスの良さで飲み疲れない＆万能食中酒」。山形・羽根田酒造。一合1280円。

for 黒帯

ひこ孫

小鳥のさえずり 純米吟醸。「43℃で旨味が出てきてやさしい余韻。最終着地的な大人の燗酒」。埼玉・神亀酒造。一合1580円。

女将の♥酒

長珍

特別純米。修業時代からの定番酒。「常温から70℃超えまでどんな温度帯もOKで人も時も選ばない」。愛知・長珍酒造。一合1150円。

「羽前白梅は50℃かな？ 燗酒がしみじみわかるようになった47歳の冬……」。盃を手に笑う渡辺愛さん。「神田新八」での修業時代、骨太燗酒の神様、神亀酒造の故小川原良征専務に燗酒のイロハを叩き込まれた。約60種の大半が〝燗で生きる酒〟だ。

「旨味や苦味など、料理の隠れた味が出てくるのが燗の魅力。常温＝スッピンを見て『この子はどんな風に化けるかな？』と芸能プロの社長みたいに想像します（笑）。意外と地味な子が燗で化けますよ」。たとえば、一見おとなしい〝小鳥のさえずり〟は43℃で椀など淡い料理にピタリと合い、燗冷ましは甘味が出て、加水後55℃に上げるとダラダラ飲める酒に。温度で幾重にも化ける酒の深度を体感できる。

昨年、銀座から小伝馬町へ。シンボリックだった着物を脱ぎ、厨房担当の鈴木寿さんと紡ぐフランクな空気が心地よい。女将の燗酒愛、気の利いた創作肴、呑んべえの幸せそうな顔。ゴキゲンに酔える舞台装置は万全だ。

文＝森本亮子 撮影＝本野克佳

☎070-2689-2315 東京都中央区日本橋大伝馬町9-7 地下1階 営18:00〜23:00(L.O.) 休不定休(https://miogi.netで告知) ¥基本はおすすめコース5000円 カード可 席16席 禁煙 最東京メトロ「小伝馬町駅」より2分 ●2019年5月に小伝馬町へ移転。おつまみコース2950円。日本酒一合1100円〜。

太い酒にめざめる!

サケフク　千葉・市川

地味で滋味。山陰の酒は太くて旨い

WAKE UP SAKE!

鳥取・島根の酒を愛してます

店主 高橋慎一さん　高橋奈美さん

天穏　for ビギナー

天雲 生酛純米吟醸。「スーッと一本線が通っていて、冷酒、常温、燗すべて良し、誰もが旨いと思う」。島根・板倉酒造。90mℓ550円。

扶桑鶴　for 黒帯

高津川 純米酒。「派手さはないけど味が膨らんだときの旨味は唯一無二。スパイス料理にも負けない」。島根・桑原酒場。90mℓ450円。

日置桜　店主の♥酒

玉榮 生酛純米酒。「愛称〝きもったま〟。酒蔵推奨のとびきり燗でしつこく飲みたい＆コスパ良し」。鳥取・山根酒造場。90mℓ550円。

上／名物たぬき温奴600円。海老の旨味あふれる自家製揚げ玉を、日置桜62℃がおおらかに包み込む。左／アボカドのへしこ和へ600円は無窮天穏54℃で。優しいだけではない酒の厚みに驚く。蔵訪問に大衆酒場訪問がライフワークの高橋夫妻。二人が揃う週末はラッキーデー!

島根の扶桑鶴や十旭日、鳥取の日置桜や辨天娘……山陰地方を中心とした15蔵の純米酒が一堂に会し、いぶし銀の気配を漂わせている。

「好きで飲み続けていたらいつの間にか増えていました」と店主の高橋慎一さん。「骨格のある太い酒は、どんな温度帯でも滋味深さがあり、しっかりしたつまみにも合う。地味だけど万能」。

ザ・酒場的な日替わりつまみも魅惑的。濃厚なたぬきやっこやアボカドのへしこ和へ、〝市川のルビー〟こと筋子のスモークなど、酒飲みが小躍りする面々が「まあ飲めや〜」と誘惑してくる。そして山陰の酒は飲むほどに食中酒としての実力を発揮し、盃が進む。

4年の啓蒙活動の甲斐あり、最初から燗を頼む人が増えた。カウンターで隣り合った客同士で自然と会話が始まり、徳利で差しつ差されつ豊かな時を共有する仲間になる。そしていつしか長っ尻……。何かをほぐす朗らかさを持つ、山陰の太い酒。新しい定番酒に出合いに、市川へ足を運んでほしい。

文＝森本亮子　撮影＝本野克佳

☎047-374-3483　千葉県市川市市川1-2-17 営17:30〜23:00(L.O.) ドリンク23:30(L.O.) 日祝15:00〜21:30(L.O.) ドリンク22:00(L.O.) 休月曜(祝日は営業、月1回日・月連休。SNSで告知) ¥予算4000円 カード不可 席10席 禁煙 最JR「市川駅」より5分 ●2017年開店。日本酒90mℓ450円〜。

スパイスにめざめる！

Spice飯店

東京・西荻窪

上左／干し大根と梅のアチャール、フライドエシャロットをトッピングした猪ミントビンダルー980円。上／牡蠣麻婆豆腐980円。牡蠣の旨味と痺れる辛さが渾然一体に。白飯のような包容力を示すのは、梅津生酛にごり酒の割り水燗900円。

シナモンが甘く香る鹿ラグーと湯葉、百合根のグラタン980円。熟成した竹鶴 純米と相性抜群。

花椒を用いた麻婆豆腐、ミントが香る猪肉。スパイスの痺れる辛さ、クセの強いハーブ、そしてジビエ……。日本酒のアテとしては避けられがちな素材に、燗酒を合わせる。これまでに経験したことのない、鮮やかな出会いに満ちた店だ。

スパイスを受け止める日本酒は、にごり酒や生酛・山廃の熟成酒のお燗。時間も温度も乗り越えてきた強者酒が、スパイスに対してはやさしさと包容力を見せて引き立て合う。頭に「異邦人」のイントロが鳴るほどの衝撃だ。

店主の岡本大佑さんは、バックパッカーの旅で各国の料理を食べ歩いた経験を持つ。「料理がいろいろと違う表情になるのが面白い」とスパイス各種に惹かれるとともに、食中酒としてのポテンシャルが高いことから熟成酒や燗酒の世界に興味を持った。時にはクローブを浮かべた燗酒という変化球も投げながら、ワールドワイドな日本酒の底力を見せてくれる手腕。西荻の「スパイス×燗酒」劇場でぜひご鑑賞を。

文＝藤田千恵子　撮影＝本野克佳

WAKE UP SAKE!

一番好きなスパイスはグリーンカルダモン！

店主 岡本大佑さん

for ビギナー
にいだしぜんしゅ

生酛 純米。「おまかせで、と頼まれた時に提供する一杯。素直で優しい、ふんわりとした丸い味わい」。福島・仁井田本家。150mℓ700円。

for 黒帯
たまがわ

山廃 VINTAGE。2014年醸造。「熟成による奥行きのある味わいが肉やスパイスを丸く包み込む」。京都・木下酒造。150mℓ900円。

店主の♥酒
旭 若松

純米生原酒。「燗酒にハマるきっかけとなった一本」。ねかせればねかせるほど味わいが深まる。徳島・那賀酒造。150mℓ1100円。

☎03-4400-7785　東京都杉並区西荻南2-19-5 営18:00〜23:00(L.O.) 土曜は15:00〜 日曜祝日は15:00〜21:00(L.O.) 休火曜 ¥予算4000円 カード不可 席11席 禁煙 最JR「西荻窪駅」から5分
●2019年2月開店。日本酒の銘柄は40銘柄前後。150mℓ600円〜。クラフトビールも揃う。

品川から銀座に移転しました

店主 上野伸弘さん

for ビギナー
天寿

秋田・天寿酒造による20年物の純米吟醸。やわらかな舌ざわりとキツさが一切ない風味に、"古酒って美味しい!"と開眼。一杯1200円。

for 黒帯
達磨正宗

古酒が主力の岐阜・白木恒助商店の10年物は、ワインに精通したソムリエにも愛される香ばしさとほのかな甘味が◎。一杯1200円。

店主の♥酒
36(サンロック)

静岡・英君酒造の1968年製・アルコール度数36度の日本酒は、当時のウイスキーブームを背景に誕生した。ハーフショット3500円。

古酒にめざめる!

酒茶論(しゅさろん)

東京・銀座

齢を重ねてきた奥行きと味わいが、熟成酒の魅力

上・下左／ぜひ味わってほしいのが、新酒と古酒の違いがはっきりわかる、木戸泉酒造のアフス新旧飲み比べセット2400円。左が新酒純米アフス生原酒、右が長期熟成酒アフス オールド リザーブ。下右／3年物の鳥取県の千代むすびの熱燗800円。

店の棚には、店内で最古参という昭和元年製造の酔人日(スヰートピー)など、貴重な古酒がずらり。

古酒と聞くと、"強くてキツそう""普通の日本酒にも詳しくないのに"と身構えてしまうが、約30年間、長期熟成酒の普及に尽力してきた上野伸弘さんの導きがあれば心配無用だ。

まずは、店の看板メニューでもある、千葉・木戸泉酒造の代表銘柄afs(アフス)の新酒と40年物の古酒の飲み比べを体験。白ワインのような甘味と酸味があり、立ち上るような香りだった新酒が、熟成させると洋酒のような重厚感ある味わいと香りへ転じる。色合いも、とても同じ酒とは思えない。

ほかにも、熟成の浅い酒を燗酒にしたり、長期熟成味醂のデザートカクテルに驚かされたりと、ここでしか飲めない古酒の手札にときめきっぱなしだ。

「新酒にはない奥行きと重層的な味わいが熟成酒の魅力」と上野さん。新酒の味が苦手だったとしても、時を重ねた変化を味わえば、今度は気が合うかもしれない。店も1年間の休息を経て、2019年末に移転し、満を持して復活。ここにもうれしい再会がある。

文=白井いち恵　撮影=衛藤キヨコ

📞03-6263-9710 東京都中央区銀座6-4-8 曽根ビル地下103 営18:00〜23:30(L.O.) 土曜は15:00〜20:30(L.O.) 休日曜 祝日 ¥予算6000円〜 カード可 17席 禁煙 ⓔ東京メトロ「銀座駅」より2分、JR「有楽町駅」より4分 ●2019年12月に品川より移転。3年物の古酒から置いている。

全県の酒にめざめる！

米〇（こめまる）

東京・吉祥寺

上／アン肝甘露煮。優しい甘さ、ネットリとマッタリの余韻だけで永遠に飲める。500円。
下／おでんはお好み4品で500円。手巻きの白滝は、見逃さないで。この食感、必食です。

右／日付と酒名が記載できる全国制覇用のスタンプカードも楽しい。中／ショーケースには瓶詰めされた惣菜がずらり。注文するとすぐに出てくるのがうれしい。左／自家製鯖の一夜干し。この日は千葉産。旨口の酒の栃木・松の寿とよく合う。

北は北海道・国稀から南は沖縄・黎明まで47都道府県、一県一蔵の日本酒を網羅する「米〇」。店内には全国津々浦々の酒が並び、さながら酒の甲子園のようで面白い。

代表の加藤洋平さんはバイクで北海道から沖縄まで全国の蔵元を巡った熱血派。日本の風土、造り手の想いに触れ、「東京ではあまり知られていない小さな蔵元、若い造り手を応援したい」と、独自のセレクトが光る。

酒肴にも風土が生きている。たとえばおでんには、宮城のだし屋に特注した鯖節、マグロ血合い抜き、アゴの合わせだし。ならば、合わせる酒は地元が同じ宮城の阿部勘。フレッシュな味わいがだしとの相性バツグンだ。また、お隣山形の磐城壽（いわきことぶき）を合わせると、魚の旨味を引き立て、食中酒の本領発揮。う〜ん、この日本酒諸国漫遊は相当に楽しい。

その上、料理と酒はありがたいことに500円均一。こりゃ、日本酒全国制覇目指して通い詰めるしかないです。

文＝西野入智紗　撮影＝衛藤キヨコ

右／代表 加藤洋平さん
左／店長 西岡 塁さん

常山 for ビギナー

純米吟醸。すっきりとした味わい。新酒らしい透明感あふれる一本。「若き九代目が造る情熱の酒」。福井・常山酒造。100mℓ500円。

福田 for 黒帯

純米 山田錦。「暖かな九州の気候を彷彿する、華やかな香りとふくよかな米の旨味が調和した一本。」長崎・福田酒造。100mℓ500円。

磐城壽 店主の♥酒

純米 雄町。「すっきりさらり、なのに米の甘味もしっかり。これは食中酒として最適」。山形・鈴木酒造店。100mℓ500円。

☎0422-24-9222　東京都武蔵野市吉祥寺南町1-5-11 丸善ビル地下1階 営17:00〜翌1:00(L.O.) 土曜は15:00〜 日祝は14:00〜23:00(L.O.) 休不定休 ¥予算2500円 カード不可 30席 禁煙 JR・京王井の頭線「吉祥寺駅」より1分　●2015年6月開店。料理、日本酒100mℓ500円均一。

アドリブにめざめる！

夜寄（よよ）

東京・西麻布

右／この日の序盤の酒肴は、さつまいものバター醤油煮150円と鶏白レバーの柔らか煮500円。いずれもほんのり甘辛く酒を呼ぶ。左／だしがしみた大根に顔がほころぶ、牛すじの煮込み600円。下／締めには昭和風のナポリタン1000円。濃すぎない絶妙な味つけで、意外にも日本酒にぴったり。締められない一品です。

この店には、料理も酒もメニューがない。だから、カウンターに座ったときは所在なく、少しドキドキするかも。でもまずは、たっちゃんこと33歳の若き店主・友寄樹さんの「どんなお酒がお好きですか？」に身を委ねてみよう。

「大人と話をしたくて、20歳から飲食店で12年間、日本酒を勉強しました」と言うだけあり、接客はお手のもの。その様子は人懐っこい〝西麻布の弟〟という感じだ。

日本酒の好み、今日の気分、を相談し、酒と肴を決めていく。たっちゃんのセレクトは、華やかな香りの冷酒から熟成酒まで幅広く、そこに若者らしからぬさつまいもの煮物や牛すじ煮込みなど、酒好きをそそる渋めな酒肴が選ばれる。「最後はガッツリ締めたいですか？」と即興でナポリタンや、ハンバーグや鶏唐揚げも。メニューを介さずに、酒×肴の即興セッションは愉しくて止まらない。このアドリブは、クセになります。

文＝山内聖子　撮影＝衛藤キヨコ

人懐っこい店主との談笑も、この店の楽しみの一つ。日本酒の蘊蓄を押しつけず、楽しげに語ってくれる。いろいろ聞いてみて。

☎03-6438-9183　東京都港区西麻布1-12-13　営18:00～翌2:00(L.O.)　休日曜 祝日 他に不定休あり　¥予算5000円～ カード可　8席 分煙　🚇東京メトロ・都営大江戸線「六本木駅」より10分　●2019年8月開店。日本酒100mℓ500円～。大山どりのもも唐揚げ一つ200円。ハンバーグ150g1000円。

WAKE UP SAKE!

僕のおススメの酒どうですか？

店主 友寄 樹さん

for ビギナー　大山

十水 純米吟醸。米と水を1対1で仕込んだ。「米を溶かして造る日本酒。甘いが旨い」。山形・加藤嘉八郎酒造。100mℓ600円。

for 黒帯　十旭日

純米大吟醸。「玄人に広めてほしい。胸にグッとくるシャープな味」と推薦する25BYの熟成酒。島根・旭日酒造。100mℓ600円。

店主の♥酒　呉春

本醸造好きを唸らせる大阪・池田の銘酒を選択。100mℓ500円。「わた飴みたいな甘さがたまらない」。大阪・呉春。100mℓ500円。

WAKE UP SAKE!

蒸し燗は体に優しいです

店主 上治真弓さん 上治佑介さん

蒸し燗にめざめる！

はちどり

大阪・都島

最後までしみじみ旨い。お燗の新境地へ

蒸し燗は、実はビギナー向き。銘柄で選ぶのはもちろん、好みの温度を伝えてから、銘柄を選んでもらうのも楽しい。

左／サワラは背を炙りで、脂がのった腹は生で。3日熟成の寒ボラ、自家製の〆鯖などお造り盛り合わせ1500円。内容は日替わり。右／寒ボラのソテー 菊芋ピューレ添え950円には、香り穏やかで塩気に合う白隠正宗 誉富士 生酛純米を合わせる。

燗酒はすべて蒸し燗で供する、全国でも数少ないスタイルの店だ。蒸し燗とは日本酒の入った徳利を蒸籠で蒸す、静岡・高嶋酒造の杜氏・高嶋一孝さんが提唱する燗つけ法。店主の上治真弓さんはこれに食中酒の可能性を見出した。蒸気でゆっくり、雑味の出ないギリギリの温度まで上げると、繊細な酒もきれいに旨味が開き、湯煎の燗酒よりややわらかい口当たりに。何より燗冷ましが旨い。たとえば、お造りの盛り合わせには45℃につけた遊穂 純米吟醸を合わせる。その終盤、ひっさげマグロを塩でいき、酒を啜ると、穏やかな甘味と酸がマグロの脂を優しく抱擁。燗冷ましでも味がだれず、ずっと料理に寄り添ってくれる。

日替わりの品書きには徳島の漁師・村公一さんから仕入れる寒ボラのソテーや味の濃い庄内野菜を使ったライスサラダ、天童牛のステーキなど、素材の個性を楽しみたい佳肴が並ぶ。どうやらこの後のペアリングにもドラマが。そう思うとワクワクが止まらなくなる。

文＝福山嵩朗 撮影＝エレファント・タカ

for ビギナー

奥能登の白菊

寧音 純米酒。「度数が13と低め。40℃のぬるめにつけると口当たりよく、甘さがあって飲みやすい。」石川・白藤酒造店。90mℓ550円。

for 黒帯

旭菊

大地 特別純米。「酸が出る手前の46～47℃が頃合い。おでんなどだし系の料理に合わせると◎。」福岡・旭菊酒造。90mℓ550円。

店主の♥酒

山形正宗

純米吟醸 稲造 2015 BY。「バランスがよく、キレもいい。50℃まで上げると口当たりもやわらか。」山形・水戸部酒造。90mℓ605円。

📞06-6929-8107 大阪府大阪市都島区都島北通1-20-2 営18:00～22:30(L.O.) 休水曜 日曜不定休 ¥コースは7品4600円～ カード不可 席19席(カウンター7席) 禁煙 自大阪メトロ「都島駅」より8分 ●2015年5月開店。日本酒90mℓ495円～。常温・燗向きが約20種、冷酒は約15種。

半合でいろいろ楽しめる

スタッフ　足立朋弥さん

新政 for ビギナー

瑠璃2018 生酛純米木桶仕込み。美山錦らしい清涼感とマスカットのような香り。「燻製によく合う」。秋田・新政酒造。90mℓ490円。

辨天娘 for 黒帯

純米 玉栄。旨味と酸が織り成すタフな味。60℃近くまで温め、燗冷ましも◎。「料理は肉系と相性よし」。鳥取・太田酒造場。90mℓ490円。

十旭日（じゅうじあさひ） スタッフの♥酒

純米吟醸 佐香錦。佐香錦は島根県産。「ふくよかな旨味、きれいな酸は冷酒でも実力を発揮」。島根・旭日酒造。90mℓ490円。

日本海側にめざめる！

路地裏アバンギャルド

大阪・福島

〝日本海側しばり〟の酒や酒肴を愉しむ

本日は島根から。天然ブリしゃぶ640円には島根の十旭日 生酛純米を。

左／蟹みそで和えているからマカニロサラダ420円。石川県の菊姫の燗酒で甘い余韻を重ねて。中／旨味を強調させたおでんは一個160円〜。燗酒との相性は言うまでもない。右／タラ白子ポン酢640円には新潟の鶴齢。淡麗な味わいで白子の繊細な味に寄り添う。

今の季節、日本海と聞いて想像するのは蟹か。いやいや、この店では日本酒！　と声高に叫びたい。

渋酒場の趣の立ち飲みカウンターは平日も鈴なり。珍しい日本海側しばりのセレクトは太平洋しばりの兄弟店と呼応したものだ。山陰は濃醇、東北は淡麗などの違いはあるが、燗酒に適した骨太な酒質には一度ハマると抜け出せない沼のような魅力がある。品書きには名物のおでんのほかに寒ブリや濃厚な白子といった地域の旬味も。この時季はブリしゃぶ。鈍行列車の中、曇った車窓のような湯気の向こうにブリ起こしが鳴る海の情景が浮かぶようだ。

ちなみに。店のスタッフは講釈をたれることもなく、客と話し込むこともしない。でも、ペアリングの提案には目を見張るものがある。燗酒はどれも適温のお風呂のような心地よさ。褒めると照れくさそうに、営業後に〝自主練〟していて、と。平盃を手に呑んべえ本線日本海。妄想列車は今がまさに旬、飲み頃だ。

文＝吉田志帆　撮影＝エレファント・タカ

☎06-6147-7840　大阪府大阪市福島区福島5-6-3　営17:00〜翌2:00(L.O.)　フードは〜翌1:30(L.O.)　休無休　¥予算1000円〜　カード不可　席30人　座敷20席(利用は宴会のみ)　交JR「福島駅」より2分　●2018年4月開店。日本酒は全20種で冷酒も用意。90mℓ420円〜。だし巻カツサンド539円。

第一弾

酒の何でも日本一 たぶんね！

日本一 コンビニ品揃え

セブン-イレブン津田沼店に350種の日本酒が！

1975年に酒屋からコンビニへと転身。ポップの文章はすべて三橋さんが書く。興味を持って、店員に尋ねるお客さんも多い。実は泡盛もほぼ全蔵扱うほどの品揃え。

え、ここコンビニだよね？　思わず疑問に思ってしまう。一升瓶が棚一面に並ぶ品揃えは、それほどまでに、圧巻の一言だ。

千葉の京成津田沼駅から10分ほど歩くと、日本酒の幟がはためくセブン-イレブンがある。「日本酒が好きなんですよ。私が店長になってから10年で、取引する蔵元さんは4倍の80蔵に増えて、常に350種類は置いてありますね」と三橋聡康さん。「日本酒っておいしい！　と思ってほしいから」と、フレッシュなタイプの酒を多く扱う。日本酒は売り場の全員で試飲し、納得した商品を仕入れる。

「コンビニのお客さんはほとんどの人が日本酒に詳しくないです。だから、興味を持ってもらえるように、いろいろ工夫はしています」

丁寧に書かれたポップや、蔵元も訪れる試飲会の開催。日本一酒の品揃えが良いコンビニは、並の酒屋を超える酒屋だった！

撮影＝森本菜穂子　文＝編集部

日本一 磨かない酒

ほぼ玄米で造られた〝九九.九〟

「ドラゴンボールの〝仙豆〟のように、元気の源となる酒です。寝酒にもいいですよ」と佐藤さん。300mℓ1500円。

低精白の日本酒（詳しくは64〜71ページ）は数あれど、精米歩合99・9％なんてお酒は全国探し回ってもコレだけでは？

コンセプトは〝江戸時代の酒〟。米は、「中打ち八へん（中耕除草を8回行なうこと）」という江戸期の農法で育てたササニシキを使用している。「お酒も江戸時代の醸造法にならって、ほぼ磨かずに仕込んでもらいました」と、この酒を企画したアースコロジーの佐藤祐一郎さん。

さぞや古風な味かと思いきや、ビールにウイスキー、ジンまでをも連想させるビターで香ばしい衝撃の味わい！　江戸時代の人もこんなワールドワイドな味（？）がお好みだったのかしらん。な〜んて妄想が膨らむ楽しいお酒なのだ。

文＝佐々木香織　撮影＝岡本　寿

〝これを超える日本一〟をご存じの方は編集部までお知らせください。お待ちしております！

ぬる燗よりも、熱燗よりも、アツアツ燗だ!!

第1章 “夜明け”編 温度でそんなに味が変わるの？

多くの酒呑みはまだ知らない。高温度のレッドゾーンを超えた先に広がる、燗酒の未知なる旨さを。いざ、アツアツ燗の世界へ！

撮影＝相澤心也
イラスト＝伊達努

飲む人・文 星野概念さん

酸の立った酒が大好物なんです！

1978年東京生まれ。精神科医、ミュージシャン。著書に『ラブという薬』(いとうせいこう共著)。7年ほど前に「中井 玉寿司」や「ごでんや」で体験した燗酒の世界をきっかけに、苦手意識さえあった日本酒が一気に好きになった。

アチチ…

一緒に飲む人 島本理生さん

普段は冷酒が7割、熱燗は2割ぐらい

1983年東京生まれ。17歳で小説家としてデビュー。精力的に執筆活動を続け、2018年には『ファーストラヴ』で直木賞を受賞した。ワインや日本酒など酒をこよなく愛し、自身の作品にも酒を飲む場面が多く登場する。

もはや、高温依存症？

燗酒を温度で区別すると、ぬる燗(40℃近辺)、上燗(45℃近辺)、熱燗(50℃近辺)、とびきり燗(55℃近辺)ですが、アツアツ燗とは65~70℃あたりまで温度を上げた燗酒を指すようです。僕は燗酒が好きですが、温度帯で区切るのは新しい世界。温度を上げた先に何があるのか。興味津々な僕の前に現れたのが、〝アツアツ燗マスター〟大沢昌史さん。宴会に自前の燗つけ器を持参してアツアツ燗を振る舞うという猛者。マスターに教えを請うべく、僕は『スター・ウォーズ』でいうところの〝パダワン〟として、フォースの導きの下、アツアツ燗の扉を開くことに。

旅の始まりは、マスター大沢が月に数回通う、京成立石の純米燗酒酒場「ブンカ堂」。酒呑みの忌憚ない意見も聞きたいと思い、飲み友達の作家・島本理生さんにも来てもらいました。

最初に大沢さんが選んだのは「生酛のどぶ」。一杯目から70℃近い温度のアツアツ燗。にごり酒を熱燗にすることにまず驚いていた島本さんですが、感想は意外にも「乳酸ぽい酸っぱさが美味しい！　こんなに熱くしても酸も旨味もとばないのが意外です」と好反応。そう、燗酒に合う酒は、温度を上げると酸味が引き立ちます。これに惹かれて、僕は燗酒にのめり込みました。

アツアツにすると、酒が本領を発揮する！

1966年東京生まれ。映像ディレクター。ユニコーン、エレファントカシマシほか映像作品を数多く手がける。木戸泉の十年古酒を高温につけて飲んだときの衝撃からアツアツ燗に開眼。自前の燗つけ器で出張燗番を行なうことも。

アツアツ燗 65℃
とびきり燗 55℃
熱燗 50℃
上燗 45℃
ぬるい燗 40℃

浅漬けのヨーグルト和え400円

カレーのルウで"カル"

立石の名物店主はアツアツ燗LOVER。「温度を上げることで、美味しさが一点に集中していく。そんなイメージで燗つけしてます」。

この日飲んだのは右から「生酛のどぶ」平成29BY、「辨天娘」純米 生酛 平成29BY、「独楽蔵」燗純米 平成28BY、「小笹屋 竹鶴」純米原酒 平成29BY、「久米桜 森の海」平成28BY。

アツアツ燗にすると変化がさらに鮮烈。素敵！　店の名物〝浅漬けのヨーグルト和え〟にもよく合います。

続いて「辨天娘」純米玉栄 生酛。普段は68℃くらいで出すこの酒を大沢さんの好みに合わせて72℃で出す、店主の西村浩志さん。「このくらい軽めな熟成だと、そんなにアツアツじゃなくてもいいですね。ちょうどいい」と大沢さん。いや、70℃超えてますよ！

その後、65℃に下げてから再び72・5℃に。「温度が高いと下がり幅も大きいので、燗冷ましの楽しみも広がる」とマスター大沢が語れば、「燗冷ましたものを再度上げると、また違った味わいが出てくる」と西村さん。島本さんも「このお酒は、70℃台のほうが飲みやすい」とアツアツ燗になじんできている様子。

ブンカ堂　📞03-5654-9633　東京都葛飾区立石4-27-9　営15:00～23:00（L.O.）日祝は～21:00（L.O.）休不定休　¥予算2000円　カード不可　カウンター10席　禁煙　京成押上線「京成立石駅」より3分　●2018年12月開店。純米酒正一合750円、カルー400円（すべて税込）。

アツアツにして旨い酒の条件は？

第2章 “覚醒”編

酒屋さんに訊いた、アツアツ燗向きの酒とは？

冷やすと一見マイナスに感じる要素も…熱くすると旨味としてまとまる！

酸 苦 辛

常温で甘さが強い酒は、熱くするとクドい甘さになる

溶けたアイスがやたらと甘さを感じるみたいな

「心をほぐしてくれるのが燗酒の魅力」と語る佐藤さん。いま注目している銘柄は「久米桜」。これからの伸びしろが楽しみな蔵だそう。

リカーズのだや 佐藤幸平さん

佐藤さんが選んだアツアツ燗向きの酒。右から「神亀 真穂人（まほと）」は、優しい飲み心地で、“だし”を感じる味。「日置桜 風趣強力」平成28BYは、50℃でふくよかさが、60℃で艶やかさが出てくる。「久米桜 ゴーゴー！」平成29BYは、遊び心に富んだ楽しい酒。

そして、この日の最高温度、74・5℃で燗をつけたのは「小笹屋 竹鶴」大和雄町純米原酒。僕は竹鶴が大好きで、最もよく飲む酒ですが、このアッツい温度で飲むとさらに旨い！ いろんな味が存分に引き立ちつつまとまっています。これに合うのは、カレーのルウだけ“カルー”。島本さんも「カレーとの相性の良さにびっくり。辛いものに酸味がいいアクセントですね」と太鼓判。ここからさらに燗をして、未到の75・8℃へ。もはや高温依存症！ しかし、「これだけ上げても味のバランスが壊れないのは、造りがしっかりしている証拠」というマスターの感想には頷くばかり。

「アツアツ燗だと、いっぺんに温まるし、いい意味で時間をかけて飲むから、体にも優しい。女性はアツアツ燗のほうが、お酒を気持ち良く飲めるのかも？」と、島本さんも初めてのアツアツ燗体験を満喫してくれた模様。アツアツ燗に合う酒をもっと深く知りたくなった僕は、次なる地へ……。

多層的な味が旨さに変わる

アツアツ燗に向く酒の秘密を探りにやってきたのは、純米酒に強い酒販店。

リカーズのだや ☎03-3821-2664 東京都文京区千駄木3-45-8 営10:00～19:00 休水曜 ¥カード可 交東京メトロ「千駄木駅」、JR・東京メトロ「西日暮里駅」より各6分 ●1935年創業。燗にすると旨い純米酒約150種とフランス産、イタリア産を中心にナチュラルワイン約400種を揃える。

大塚屋 横山京子さん

純米燗酒を得意とする酒場の店主たちが、厚い信頼を寄せる酒販店。女将の横山さんが酒の特徴や選び方など、丁寧に教えてくれる。

純米酒の燗酒が心から大好き♡

横山さんが選んだアツアツ燗向きの酒。右から横山さんのイチオシ「玉櫻」生酛純米五百万石 27BY。「いづみ橋」恵 別格 海老名耕地は、山田錦の低精白80%。「十旭日」生酛純米 改良雄町70 27BYは、アミノ酸が多くスパイス系や中華にも合う。「玉川」自然仕込 純米酒(山廃)原酒 平成29BYは酸味と甘味の横の広がりを楽しむ。

蔵朱 大西正哉さん

西の名燗番に訊くアツアツ道

関西の燗酒ムーブメントを牽引する酒場「蔵朱(くらっしゅ)」。店主の大西正哉さんは普段から65〜70℃ぐらいの温度につけることが多い。アツアツにする理由は?

「温度変化の幅が広く、酒の多彩な表現が見られること。また、高温にしたときにのみ現れる、透明感のある味わいに魅せられたのが理由。アツアツにすることで、味覚云々を超えて、酒の神秘性を感じる瞬間がある。だから私も、酒の持っている力を引き出すように『まだいけるやろ〜、もっといこう! もうちょい!』と、会話するイメージで燗つけしています。もちろん、それができる酒を選ぶことも大事。美しく発酵が行なわれていて、造り手の精神性に共感できる酒は、熱くしたくなりますね」

蔵朱 ☎06-6944-5377 大阪府大阪市中央区南新町2-3-1 2階 営17:30〜23:00 日曜は15:00〜 休水曜 ¥カード不可 席10席 禁煙 交大阪メトロ「谷町四丁目駅」より10分

しっかり発酵&程よく熟成が、アツアツ燗にうってつけ!

まずは千駄木にある「リカーズのだや」。店主の佐藤幸平さんは、大七の生酛を飲んで燗酒の旨さに目覚め、その後「神亀でやられて、竹鶴で沼にハマった」とのこと。佐藤さんが考える燗酒の魅力は、50℃くらいで膨らみが出て、さらに熱くすると雑味がそぎ落とされて、芯にある旨さが際立ってくるなど温度帯で変化することにあるそう。ただ、そこに到達する前にバランスが崩れてしまう酒もあり、「酸が強い酒、線が太い酒」がアツアツ燗に合うと教えてくれました。

次に向かったのは武蔵関の「大塚屋」。女将の横山京子さんは、アツアツ燗に向く酒は「麹をしっかり使って、米を溶かして発酵した酒」と言います。日本酒は複雑な発酵過程を経て造られますが、麹の役割は米を溶かすこと。この過程で米のでんぷんは糖に分解され、この糖から、酵母の働きでアルコールと二酸化炭素が生まれます。麹がしっかりと米を溶かし、酵母が十分に働いてできた酒は、味が多層的になる。このような酒は、常温で飲むと、甘さより酸味や苦味、辛味などを感じるものの、熱くするとそれらが旨味としてギュッとまとまる。「冷やのときと熱いときの印象がガラッと変わる酒がアツアツ燗

大塚屋 ☎03-3920-2335 東京都練馬区関町北2-32-6 営9:00〜20:00 日曜は11:00〜 休月曜(祝日は除く) ¥カード可 交西武新宿線「武蔵関駅」より5分 ●1956年創業。燗酒向きの純米酒約400種と本格焼酎約250種など豊富な品揃え。4月1日より新店舗(関町北2-16-11)に移転。

アツアツ燗マスターに
最後の決戦を挑むも

古酒のアツアツ燗で
返り討ちに・・・

古酒を熱くして飲んでもいいんですか？

酒燗器の温度設定は、通常70℃だが、この日は80℃まで上げていた。

アツアツの古酒、これがまた旨い

次々出てくる古酒を飲みながら、アツアツ燗の冥府魔道に足を踏み入れちまった……と想いを馳せる星野さん。

酒盃を温めるとさらに旨くなるよ

熟成した酒の美しい琥珀色と、湯気とともにのぼり立つ香りをじっくりと愛でてから、アツアツの酒がすーっと体の中へ落ちていく。至福。

この日の酒は右から「小笹屋 竹鶴」無濾過 宿根雄町 純米原酒 平成30BY、「開春 山口」四年熟成 山田錦 生酛 平成26BY、「神亀」純米吟醸 大古酒 1995年、「睡龍」生酛 古酒 平成17BY、「吉村秀雄商店」二十年常温熟成古酒。いずれの酒も老香は感じられず、アツアツでも酒が崩れなかった。

に合うと思います」（横山さん）。これらの酒は熟成したほうが味が開いて、独特の香ばしい風味も増え、アツアツ燗に向く酒に育つそう。酒の知識も得た僕は、アツアツ燗〝ナイト〟へと昇格すべく、マスターとの最終決戦へ。

高温にすると〝低音〟が出る？

最終決戦の場所に指定されたのは、またしてもマスター大沢の行きつけ、渋谷「純米酒三品」。ここは古酒の品揃えがすごい！　まずは「開春　山口」四年熟成　山田錦　生酛　平成26ＢＹ。早速「あぁ、ふくよかで美味しいね」と恍惚の表情の大沢さん。古酒をアツアツ燗にすると、さまざまな味がまとまって丸みに包まれる感覚があります。音にたとえるなら「丸い低音が心地よく響く音楽を聴いてるみたいです」と言うと、音楽系の映像作品を多く手がける大沢さんも「そう、低音が効いてる！　さらに中音域も膨らむ」と、アツアツ燗によってブーストされた酒の旨さを音楽にたとえる僕たち。

「神亀」純米吟醸　大古酒　1995年や「睡龍」生酛　古酒　平成17ＢＹなどのアツアツ燗に唸っていると、マスター大沢から酒盃を事前にアツアツにするという、さらなる秘技を伝授されました。「盃が冷たいと最初の

アツアツの沼から、もう抜け出せない……

10年超の古酒も、アツアツ燗で花開く！

純米酒三品 女将
稲原春香さん

カラッと明るい接客で、楽しい場をつくる"燗番"女将。彼女が考案し調理するメニューは週単位で入れ替わる。冬場は小鍋が人気。

カラメル色に熟成の月日を感じる「吉村秀雄商店」二十年常温熟成古酒（写真左）。このアツアツ燗とノルウェー産ゴートチーズが抜群の相性！ チーズは今後メニューに加わる。

夏でも飲むのは
純米酒の燗酒です

純米酒三品 オーナー
坂嵜透さん

広告関連の仕事の傍ら、燗酒の旨さにハマり、純米燗酒のバーを開業。3年半前に現在の場所で新規に開店した。

酒と水と昆布だけでだしをとった"鶏もも湯豆腐"。パクチーの入ったエスニックなタレと、「神亀」純米吟醸大古酒が合う！

口当たりは盃の温度になっちゃう。盃も温めると酒がするっと入ってくるでしょ」と言われてやってみると、驚くほど違う！ 確かに、温かいものを飲むなら、器も温かいほうが自然。お茶の器を温めるのと同じ理屈か。

アツアツ古酒の地獄谷。最後は「吉村秀雄商店」二十年常温熟成古酒。醸造アルコールが添加された酒でありながら、酸をしっかり感じ、ワインのような風味もしてとても旨い。熟成酒は、アル添のほうが心地よい味になると感じていましたが、その極み。大沢さんは「このキャラメルみたいなチーズとすごく合うんだよ」と自ら持参したノルウェー産チーズを取り出しました。えっ、持ち込みアリなの？ 焦りましたが、女将の稲原春香さんも「そのチーズは古酒の一生の伴侶！」とむしろ盛り上がっている……。確かに濃厚なチーズは、しっかりとした味の日本酒と合うけど、古酒のアツアツ燗とは、クセの強さが似ているカップルのようなドンピシャの相性でした。

今回の旅を通して、僕が愛する複雑な味わいの酒は、アツアツ燗にするとグッとポテンシャルが際立つと感じました。温度が高ければ何でも良いとは思わないけど、この楽しさは底無し沼の予感。アルコールの沸点約78・3℃に到達するその日まで、まだまだ旅は続きそうです。

純米酒三品 📞03-6455-3319 東京都渋谷区道玄坂2-20-26 藤和エクシール道玄坂 地下1階 営18:00〜翌1:00 土日祝は15:00〜24:00 休水曜 ¥予算3500円〜 カード可 席10席 禁煙 最JRほか「渋谷駅」より4分 ●2016年10月開店。純米酒正一合700円〜。古酒はその時々で銘柄が変わる。

未来型ビールサーバー登場！

プロも扱う本物の味わいを家庭で楽しめる時代

目黒川沿いで2013年にオープンした「鮨 おかだ」。店主の岡田さんは、地元岡山をはじめとした瀬戸内海の新鮮な食材を揃え、酒に合うつまみから端正な握りまで、巧みな逸品の数々を提供する。「白ビールが好き」ということで、同店ではオーストリアのホワイトビールを導入。多彩なつまみとの相性も良いという。春には店内から覗く川沿いの桜も心地よく、ゆったりと鮨を楽しめる。

◎鮨 おかだ
東京都目黒区青葉台1-16-9
サクラガーデンウエスト１階
☎03-3464-1344 ㊢11:30〜14:00 17:00〜22:00 ㊡水曜

サーバーからジョッキへと注がれたキンキンに冷えた生ビール。ひと口飲んで喉を潤せば、一日の疲れを癒やす至福の時間の到来だ。一般的に生ビールといえば、店で飲むのが常識。だが、今、プロも認める本物の味わいを家庭でも楽しめるビールサーバーが登場しているのはご存じだろうか？

これまでのビールサーバーは、大きなビール樽とガスボンベを設置し、サーバーも定期的に洗浄しなければならず、家庭で扱うには不向きだった。けれども、今回登場した未来型サーバーは、〈冷蔵庫内蔵・洗浄不要・ガスボンベ不要〉という、メンテナンスの手間がかからない優れものだ。ビールも白ビールやフレーバー系など、これまでにない個性的な銘柄をラインナップ。サイズもコンパクトでスペースを取らない、という利点も加わり、ビール好きの間で静かに普及し始めている。その魅力を実際に同機を導入している飲食店に聞いてみた。

「コンパクトで場所を取らない。ビール樽も使い終わったら処分すればいいだけなので簡単で便利ですね」と語るのは、２０１９年に導入を始めた中目黒で人気の「鮨おかだ」の店主・岡田照夫さんだ。「個性的な銘柄が揃っているので世界のビールが楽しめる。女性や海外の方にウケが良いですよ」

文＝盛岡アトム　撮影＝森本真哉　デザイン＝新 昭彦（TwoFish）

運河沿いに佇むお洒落なダイニング。薪火を駆使したグリル料理からピザまで多彩なジャンルの料理が揃う。場所柄、平日はビジネスマン、週末はファミリー層の利用が多く、ニーズに合わせたパーティープランを幅広く用意しているので使い勝手も良好だ。同店では芳醇な香りのエーデルヴァイス、テキーラフレーバー入りのデスペラードスを提供している。

◎RIDE

東京都品川区東品川2-2-24 天王洲セントラルタワー キャナルガーデン1階 ☎050-3184-2730 ㊔11:30～14:00(L.O.) 17:30～22:00(L.O.) 土日祝の昼は～15:00(L.O.) ㊡不定休

自身も大のビール好きという岡田さん。ゲストの最初の一杯というときに薦めているそう。

一方、天王洲の運河沿いで人気を博す薪火グリルダイニング「RIDE」では、このサーバーを2基も導入しているという。

「このサーバーは取り扱いも簡単で働き手としては大変助かります。個性的な味わいのビールはもちろんですが本体のフォルムがかわいらしいので、オーダーされる方も多くいますよ」と、店長の山口翼さんも太鼓判を押す。

銘柄は、世界各国の個性派ビールを4種類用意しているが、これから増えていく予定のほか、列車の車内販売で見るような移動式ワゴンサーバーも展開するという。

手間いらずで本物を家庭で味わえるビールサーバーの勢いは、これから一気に加速しそうだ。

プロが認めるおいしい三つの理由

- 冷蔵庫内蔵！
- 洗浄不要！
- ガスボンベ不要！

本物の生ビールが食卓に華を添える

今回、紹介した日本ビール(株)が展開する未来型のビールサーバーだが、飲食店のみならず、自宅でも手軽に楽しめるという嬉しいニュースが！ コンセントがあればどこでも設置が可能。本体に冷蔵庫が備えてあるので、鮮度もキープできる上、その都度、好みのビールを樽でオーダーができる。自分で生ビールを注ぐという楽しい要素も加わり、ホームパーティーにあれば盛り上がること必至。ビール樽は使い捨て、洗浄不要なので手間いらず。スタイリッシュなデザインも魅力で、部屋のインテリアとしても◎。今や、本物の生ビールは「自宅で飲む時代」なのだ。

詳しくはこちら▶

●お問い合わせ／日本ビール株式会社 ☎03-5489-8888 http://www.nipponbeer.jp/

燗をつける間につくれます。

小粋に旨い小つまみ六皿

教える店

酒さかな　ずぶ六

浅草の少し奥、喧騒から離れた観音裏に、旨い酒と、気の利いた酒肴で呑んべえを魅了する小さな店があります。一人で切り盛りする店主に、手早く美味しい家飲みつまみを考案してもらいました！

文＝藤田　優　撮影＝三村健二

酒さかな　ずぶ六

☎03-5603-1250　東京都台東区浅草3-34-3 営17:00～24:00(閉店) 土日祝は15:00～ 休月曜(祝日の場合は翌日) ¥予算4000円 カード不可 席11席(カウンター7席) 禁煙 最東京メトロほか「浅草駅」より15分 ●2017年8月開店。つまみは常時35種類前後あり、一皿400円～。生ビール550円、日本酒は常時25種類前後あり、半合(90mℓ)500円～。

りゅうきゅう

甘辛いタレに刺身を漬けて 少し甘味のある冷酒とともに

〝りゅうきゅう〟とは大分の郷土料理で、刺身（写真は金時鯛と黒ムツ）を漬けるだけで酒泥棒に。和がらしを添えて、島寿司風に食べても美味。

材料 好みの刺身…12切れほど／万能ねぎ（小口切り）…小さじ1／おろし生姜…小さじ½／白煎り胡麻（手でひねりつぶす）…大さじ½／味醂…大さじ2／醤油…大さじ2／みょうが…½本／大葉…2枚

つくり方 ボウルにみょうがと大葉以外のすべての材料を合わせて10分置く。皿に盛り、斜め薄切りにしたみょうがと、細切りの大葉を飾り完成。

にぼポン

柑橘の爽やかさと、煮干しの旨味が絶妙

瞬時につくれ、食べ始めたら止まらない。谷口さんの愛用するポン酢は高知・馬路村産の〝ゆずの村〟。こうした軽めのつまみには「澤屋まつもと」の〝守破離〟のような優しい酸と甘味のある冷酒がお薦め。

材料 煮干し（4〜6㎝サイズ）…食べたい分だけ／ポン酢…適宜／白煎り胡麻…適宜

つくり方 ボウルに煮干しを入れ、煮干しが浸るくらいのポン酢を注ぐ。時々煮干しの上下を返し、好みの柔らかさになるまで漬ける（目安は5分）。皿に盛り、胡麻をふる。

「ずぶ六」の品書きは日替わり。店主・谷口賢一さんの手書きの料理名がセンスよく一枚の紙に収められている（誌面の描き文字もご本人）。

店を始めて2年と半年。当初から、そしてこの先もワンオペ。30種類以上ある品書きを手際よく出すには、仕込みとアイデアが肝になる。今回の6皿は、谷口さんが培ってきた料理の閃きを織り込み、家庭でも手軽につくれるようアレンジしてもらった。

数あるつまみに凝ったものはない。しかし、食材から最大限の旨味を引き出すことには力を注ぐ。今回紹介したつまみも、煮干し、しらす、オイルサーディンが抜擢されているように、魚丸ごとの旨味で、加える食材や調味料が少なくても味が決まるのだ。合わせる食材は、トマトや柑橘といった酸味や旨味の強いものと発酵調味料が多い。異なる旨味の掛け合わせで、相乗効果を狙う。その発想の真骨頂が「酒盗ブロッコリー」だろう。酒盗をバターと乳化させてソースにするなんて驚きだ。

谷口さんが理想とする呑んべえの姿は「飲み始めたら酒も料理も止まらない」状態。だから、酒を呼ぶ旨味豊かなつまみに長けているのだ。ベタな味で飲みたくないし、飲ませたくない。その心意気が「ずぶ六」の味でもある。

酒盗ブロッコリー

酒盗香る温かいソースには純米酒をぬる燗で

ソースがからみやすい野菜ならなんでもOK。生ピーマンやゆで卵にかけても簡単酒肴に。

材料 ブロッコリー…¼個／塩…小さじ1／好みの酒盗…大さじ½／オリーブオイル…小さじ1／無塩バター…10g／ローストピーナッツ（粗く刻む）…大さじ1

つくり方 沸騰した湯に塩と小房に分けたブロッコリーを入れてゆで、ザルに上げる。フライパンに酒盗、オリーブオイル、バターを入れて火にかける。酒盗が溶けたら火を止めて、皿に盛ったブロッコリーに回しかけ、ピーナッツを散らす。

パクチーしらす塩昆布サラダ

濃い旨味と香りが濃厚な酒に寄り添う

しらすと昆布で軽やかな塩味に。箸休めにこんな一品があれば最強だ。パクチーの代わりにクレソンやせり、春菊などの香りが強い野菜でも旨い。オリーブオイルを胡麻油に替えると、アジア風に。

材料 パクチー（ざく切り）…½把／塩昆布…8g／ゆでしらす…10g／レモン汁…⅛個分／オリーブオイル…大さじ1／白煎り胡麻…適宜

つくり方 ボウルに胡麻以外の材料を入れさっくり和える。皿に盛り、胡麻をふる。

サバ味噌缶カレー

味噌の深いコクに山廃の燗が合う

ポイントはクミンをじっくり炒めて香りを引き出すこと。あとは鯖味噌を入れてさっと煮込むだけ。

材料 鯖味噌煮缶…100g／トマト缶(ダイス)…100g／オリーブオイル…大さじ1／クミン…小さじ¼／ターメリック…大さじ1／ガラムマサラ…小さじ½／カイエンペッパー…小さじ¼／ローリエ…1枚／醤油…小さじ1/4ほど／パセリ(みじん切り)…適宜／ご飯…100g

つくり方 鍋にオリーブオイル、クミンを入れて弱火にかける。クミンがはぜてきたらトマトを加え、つぶしながら炒める。スパイス3種とローリエを入れたら鯖缶を汁ごと加え、3分ほど煮込む。味をみて、足りなければ醤油で調える。ご飯を盛った皿にかけて、パセリを散らす。

オイルサーディンのリエット

イワシの苦味にチーズの酸味が◎

ツナ缶や鮭缶に替えてつくっても美味。肉好きはコンビーフでお試しを。〝冨玲〟のようなどっしりとした日本酒を熱めにつけるのが谷口さんのお薦め。

材料 オイルサーディン缶…1缶／クリームチーズ…100g／レモン汁…小さじ1／白胡椒…少々／塩…少々／粗挽き黒胡椒…適宜／ケイパー、イタリアンパセリ…各適宜／バゲット…適宜

つくり方 ボウルに油をきったオイルサーディン、クリームチーズ、レモン汁、白胡椒を入れなめらかになるまで混ぜる。器に盛り、黒胡椒とケイパーをかけてイタリアンパセリを添え、バゲットに塗って食べる。

dancyu 食いしん坊倶楽部 490人に聞きました

「日本酒好きの日本酒白書」2020

今、日本酒好きの人々はどんな銘柄を好み、どんな飲み方をしているのか。dancyuでは、2007年以来となるアンケートを実施しました。ご回答くださった皆様、どうもありがとうございました！

好きな銘柄ランキング

新政が堂々1位！ 十四代、黒龍など実力派が続く。八海山、〆張鶴の新潟組も根強い人気

	2002年	2007年
1位	八海山	八海山
2位	十四代	久保田
3位	久保田	十四代
4位	〆張鶴	田酒
5位	田酒	〆張鶴
6位	出羽桜	黒龍
7位	黒龍	神亀
8位	真澄	真澄
9位	天狗舞	獺祭
10位	神亀	飛露喜

1位に挙げられた酒を3点、2位2点、3位1点とし、合計のポイントを集計した。栄えある1位は、原点回帰や多彩な試みで知られる「新政」。続いて「十四代」、「黒龍」、「而今」などそうそうたる蔵が並ぶ。新潟酒ファンは、減ってはいても健在。「田酒」の人気も不動だ。

アンケート実施方法

2019年11月に、dancyu食いしん坊倶楽部の日本酒好きメンバーにアンケートを依頼し、490名（男性264名、女性203名、性別不明23名）の方から回答をいただきました。平均年齢は47.7歳（男性50.4歳、女性44.3歳）でした。

490名の日本酒好きからご回答いただいた今回のアンケート、文面には、それぞれの方の日本酒愛があふれていました。

まずは、好きな銘柄の堂々第1位に輝いた「新政」への熱い声をお伝えしましょう。

「日本酒の味覚の概念を変えた。造り酒屋のロマンとこだわり、納得する出来映えを追求する志が進化をもたらした」（54歳男性）、「きれいなだけの酒が多くなっている昨今のトレンドに反して、より古典的な純粋な造り方を追求しているところが素晴らしい」（年齢性別不明）、「どれも安定しておいしく、種類豊富でいつも新しい発見があり、飽きない。加えてラベルやボトルのデザインが凝っていて可愛らしいところ」（38歳女性）と、蔵の姿勢やお酒の味だけでなく、デザインでも人気です。

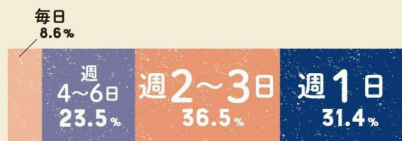
ついで第2位の「十四代」ファンからは、こんな声が届きました。

「十四代は水のように胃の中にしみわたります！ すごい特徴がある感じでもないけれど、非の打ちどころが見つからない完成度に感動します」（48歳女性）、「極めて良い香りがあり、どんな料理とも合う旨さ」（51歳男性）。彗星のように世に出てはや四半世紀、常にトップクラスの酒質であり続けるのは並大抵のことではないでしょう。

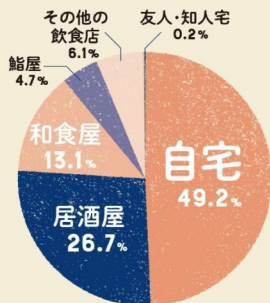
3位の「黒龍」には、「味わいがしっかりしていて飲みごたえがある。安

文＝編集部

頻度は？

「週に一度」の“節制派”が３割！ 毎日飲む人は1割以下

2002年のアンケートでは「毎日飲む」という人が、男性20％、女性7.9％を占めたが、今回の調査では男性8.7％、女性6.4％とかなり少数派に。「毎日の晩酌」という言葉はもはや死語か？ 「週１日」派は、男性28.0％に対し、女性は37.4％。飲むのは週末のお楽しみなのかも。週２〜３日の“適度の飲酒”が現代のスタンダード!?

どこで飲む？

「家飲み派」が半分を占めるが、女性は外飲み率高し

一番よく飲む場所として「自宅」が５割弱。男性は55％、女性は39％が「家飲み派」で、男性のほうが家飲み率が高い。ちなみに2002年の調査では、「内食」ばやりだった当時の世相を繁栄してか、「自宅」が60.8％。外食派のうち、「居酒屋」「和食店」ともに女性優位だが、「鮨屋」だけは女性3.5％に対し男性5.7％と男性優位。

誰と飲む？

「一人で飲む」が第1位で、約3分の1。男性は「夫婦で」、女性は「友人と」飲んでいます

今回、新設した一択制の質問。「一人飲み」率は、男性４割程度、女性３割弱。意外に多い。居酒屋のカウンターで一人酒か、はたまたお気に入りのつまみで家飲みか。一人で飲むのもいいですよね。男性は「夫婦で」が第２位なのに対し、女性は「友人と」が僅差で第１位。妻は夫よりも友人が大事？ でも「恋人と」飲む率は、男性を断然上回っていました。

価な商品から高級品までラインナップが幅広い」（41歳女性）という声が挙がりました。

「家の料理に合う酒」、「燗に向く酒」をセレクト

今回のアンケートでは、主に「家で飲む」人が約半数を占めているのですが、家飲み派からはこんな声が。

「自宅で飲むことが多いので、手料理やスーパーで買う刺身に合う銘柄で、少しだけ贅沢感を味わえるものを選んでいます」（45歳女性）と「新政」「飛露喜」「田酒」をチョイス。「自宅でつくる料理は濃いものが多く、料理の強さに負けないものを探して『花巴』を見つけました」（38歳女性）との意見も。「お酒を単品で飲むことはないので、食中酒として適しているものが好き」（31歳男性）と「小左衛門」「玉川」「悦凱陣」を挙げてくれた方もいました。

また、「香りがとても良いので食卓が華やかになります。値頃感もあり」（51歳女性）と「醸し人九平次」ファン。食卓の華やぎって、大事ですよね。

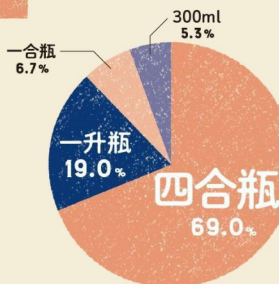
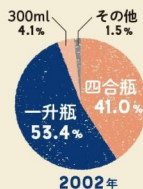
「ここ2年ほどは冷酒よりもぬる燗を好んで飲んでおり、食事に合わせても、単体でも、じわっと旨味の広がるお酒を選んでいます」（44歳女性）という方は、「竹鶴」「神亀」「金鼓」という渋いチョイス。渋いといえば、「味がしっかりしていて燗酒でもおいしいし、開けてから置いておいても楽しめる」（33歳女

選ぶ基準は？

「味わい」が圧倒的。“ジャケ買い”も意外に多い

これも複数回答していただいたが、「味わい」で選ぶ人が圧倒的。「評判・口コミ」で選ぶ人は、前回は35％いたが、今回は20％だった、「飲んだことのないもの」に果敢に挑戦する人が全体の3分の1。ラベルで選ぶ“ジャケ買い”派も意外に多かった。昨今の日本酒は「名は体を表す」ものも増えているので、それも正解かも。

購入するサイズは？

「四合瓶」党が4割。時代は変わった！

18年前との違いが一番顕著だったのがこの項目。男性、女性とも、7割前後が四合瓶を購入する。2002年の調査では、四合瓶派は男性4割弱、女性は5割弱と半分以下。一升瓶のほうが割安とはいっても、いろいろな種類を楽しみたいのが呑んべえの常。酒質管理の意識も高まり、冷蔵庫に収まりやすい四合瓶が主役になった。

飲む温度帯は？

「冷酒」派は依然多いが、燗酒派、常温派も増えている

飲むお酒や合わせる料理、気分などによって飲む温度帯は変わるので、この質問は複数回答OKとした。冷酒派、燗酒派、常温派のバランスは2002年とほぼ同様。お燗して飲む人は18年前の調査より5％ほど増えているが、全体の4割強。食中酒としての日本酒が定着してきた昨今だが、約6割の人はこれから燗酒への目覚めが？

性）と「竹鶴」「山猿」「大七」を挙げている方も。開栓後の味の変化を楽しむなんて、ツウですね。「とびきり燗にして旨味が広がる酒が好き。西日本の酒が気になる」（54歳男性）。チーズや洋食に合う酒がお好みだそうです。

一方、「家だとお燗は面倒、冷蔵庫で保存していつでもすぐ飲みたい」と冷酒向きの「醸し人九平次」「三井の寿」を挙げる方も（37歳女性）。そうですよね、呑んべえは待っちゃいられません。今すぐ飲みたいときもある。

『華鳩』はラベルが可愛いので、女子会でよく飲みます」（43歳女性）。『七賢』は蔵に行って好きになりました。応援したいのと、信頼と、おいしさで購入しています」（46歳女性）。そういう選び方もありますよね。

「好きな銘柄は」という質問に対し、「そもそも三つなんかに絞れません。飲んだことのないお酒を飲む度に、新しい感動に出会ってばかりです」（32歳女性）という声も。本当に、同感です。今、日本に酒蔵は1400蔵ほど。それぞれの蔵で真摯に醸したお酒、バラエティーあふれるお酒が造られていて、日本酒はますます百花繚乱状態。これが飲まずにいらりょうか。

読者の皆さん、ご協力いただいたdancyu食いしん坊倶楽部の方々、いつまでも元気で楽しく飲みましょうぞ。皆さんの酒呑み人生に、ますます幸多かれ！

2020
Welcome to Japanese SAKE
世界中で飲まれてるよ！
外国の友達に日本酒をススメよう！
プレゼントに最適な一本をご紹介！
便利な『味わい単語帳』付き！
海外で造られた酒を飲んでみたよ！
外国人への日本酒のススメ方
イラスト＝Takayo Akiyama

3STEPでわかる 外国人へのススメ方

日本酒の魅力を世界の人々に知ってほしい！
だけど実際、どうやって伝えればいいの？
日本酒ラバーなアメリカ人ジョンさんが、
外国人へ日本酒の魅力を伝える方法を
3ステップでご案内します。
これであなたも日本酒の頼れる先輩に！

文＝ジョン・タウンゼント

「フィーリング」で選んでもらおう！

Thank you! It's delicious!

It's my recommended Japanese SAKE!

皆さんも一緒に日本酒の輪を広げましょう！

外国人の友達や知人に日本酒を薦めるのは難しいですよね。好みの味を聞くにしても、感じ方や表現は人それぞれ。ワインにたとえるという手もあるけど、ワインに詳しい相手じゃないとなかなか伝わりません。食べたい料理とのマリアージュという楽しみ方も素敵ですが、ハイレベルな知識と経験が必要で、そう簡単にはいきません。難しく考えず、気軽に、「日本酒はおいしい！」と思ってもらえる。そんな薦め方はないのでしょうか？

　そこで、日本酒を「フィーリングで選ぶ」という方法をご提案します。多様な表情を持った日本酒は、飲むシチュエーションによって、刺激を与えてくれたり、癒してくれたりします。「今日はいいことがあったので、テンションを上げてくれるお酒が飲みたい」「最近疲れ気味だから、癒しのお酒が欲しい」。こういう選び方をしたら、初めての人でも、きっと好みの酒に出会えるはず！

頼れる先輩
ジョン・タウンゼントさん

翻訳家、ライター兼飲み歩キスト。1978年ニューヨーク州生まれ。2005年に来日。現在はゲーム・酒・観光等、幅広い分野で活動中。ゲームをしながら、ゆるゆる飲める酒で晩酌をするのが好き。

Healing Type
癒されたいときに

嫌なこと、辛いことさえも忘れさせ、体を優しく包んでくれるような、米の旨味を強く感じる味わい。チョコレートや和菓子などのちょっとしたデザートとの相性もよいので、最後の締めにはこのタイプがお薦めです。

【銘柄例】 群馬泉(群馬)、竹鶴(広島)、玉川(京都)、にいだしぜんしゅ(福島)、睡龍(奈良)など **【お薦め温度帯】** 燗酒 **【代表的な日本酒タイプ】** 精米歩合が高め(70%以上)の純米

EXCITING Type
刺激されたい気分のときに

華やかな香りや、ダイナミックな味わいで脳と舌に刺激を与え、想像力をかき立てる。さまざまな種類の酒を何杯か飲む場合、最初に飲むことで五感を研ぎ澄ませて次の酒や料理に挑みたい、そんなときにお薦めです。

【銘柄例】 新政(秋田)、十四代(山形)、冩樂(福島)、飛露喜(福島)、陸奥八仙(青森)など **【お薦め温度帯】** 冷酒 **【代表的な日本酒タイプ】** 純米大吟醸、純米吟醸の無濾過生原酒

Refreshing Type
爽快な気分を味わいたいときに

EXCITINGの酒より比較的香りが控えめ。透き通った味わいで、キレもいいタイプです。頭が冴え余計な悩みやストレスを取り除いてくれ、心が洗われた気分に。さまざまなタイプを飲む場合は中盤に飲むのがお薦め。

【銘柄例】 天明(福島)、奈良萬(福島)、鶴齢(新潟)、正雪(静岡)、白岳仙(福井)など **【お薦め温度帯】** 冷酒、常温 **【代表的な日本酒タイプ】** 活性にごり、純米、純米吟醸

Relaxing Type
まったりリラックスしたいときに

ゆるゆる、まったり、ありのまま。いろいろな考え事から解放されて、時間の流れに身を任せたい気分のときには主張し過ぎない落ち着いた味と香りで、飲み疲れしないタイプがお薦め。

【銘柄例】 〆張鶴(新潟)、武勇(茨城)、立山(富山)、遊穂(石川)、竹雀(岐阜)など **【お薦め温度帯】** 常温、燗酒 **【代表的な日本酒タイプ】** 純米、本醸造、普通酒

日本酒の"多様性"を味わってもらおう！

日本酒は色、発泡などの状態や熟成、さらに温度や四季によってさまざまな表情を見せます。
その多様性こそが、ほかの酒にはない日本酒の最大の魅力ではないでしょうか。
そんな多様な顔をもつ日本酒の特徴を、三つのカテゴリーで紹介します。

COLOR & TYPE
見た目から選ぶのも一興

実は日本酒には、味わわずとも、見た目だけで明らかに違いがわかるようなタイプのものがあります。にごり酒はヨーグルトを彷彿させるほど真っ白でミルキーですし、何年もねかせた熟成古酒や、水の代わりに日本酒で仕込んだ貴醸酒は、見事な飴色をしています。

一般的だが味わいは千差万別！

にごっているから一目でわかる！

シュワシュワはじける

まるでブランデーのような琥珀色

Clear
清酒

いわゆる一般的な清酒（日本酒）は、写真のような透き通った色になっていることが多いです。見た目は同様でも、使っている水や米、酵母などの種類と造りの技術により、味や香りの表現は無限に存在します。また、注がれた酒器や、料理との組み合わせでさらに感じ方が変わります。いろいろなタイプの日本酒を試し、その多様性を堪能しましょう！

Cloudy
にごり

搾るとき、あえて「滓（おり）」をたくさん含んだ日本酒は「にごり酒」と呼びます。見た目はミルキーで、特徴がわかりやすいことから、外国人に人気のタイプです。原料である米の甘味と旨味成分が豊富に残っており、濃醇な味わいになっているものが多いです。そのまま飲むのもいいですし、ロックや炭酸割りといったアレンジした飲み方を好む人もいます。

Sparkling
発泡

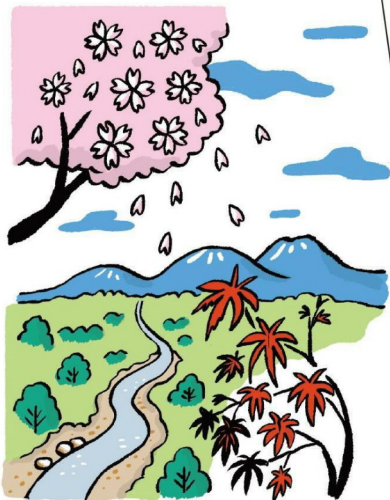
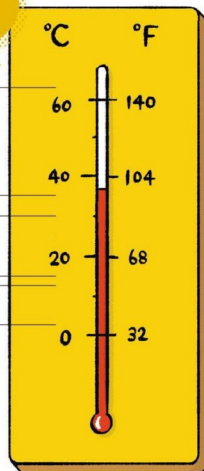
生きている酵母菌などの力で、自然なシュワシュワ感を楽しめる発泡タイプの日本酒もあります。ガスによりアルコール感が和らぎ、ぐびぐび飲めちゃいます。さっぱりしたいときなどにはぴったりでしょう（ただし、飲みすぎにはご注意を！）。菌が非常に元気な「活性にごり」の場合、開栓時に噴き出す場合もあるので、慎重に開けましょう！

Matured
熟成

まるでキャラメルのような飴色になっている、日本酒の「熟成古酒」。香りや味わいは、シェリーやブランデーといった洋酒を彷彿させるものもあります。ビターチョコやドライフルーツなどと合わせて、デザート感覚で楽しんだりすることもお薦めです。とろりとした舌ざわりの古酒で、上品なひとときを味わってみてはいかがでしょうか？

SEASONAL

日本酒には「季節」がある

真冬の寒い時期から春先にかけては、搾ったばかりのフレッシュな新酒を楽しむ時期。夏は蒸し暑い気候にぴったりの、爽やかな「夏酒」が出てきます。秋になると、一夏ねかせた「ひやおろし」や「秋上がり」が登場。程よく熟した日本酒は、秋の食材と相性抜群！　ぜひお店で「今の時期に飲めるお酒は？」と尋ねてみましょう。季節の日本酒を知れば、より世界が広がりますよ！

TEMPERATURE

温度による変化を楽しむ

一本のお酒でも、温度帯によってその味わいや表情が変わってくるというのが、日本酒の醍醐味の一つでもあります。日本酒を頼むとき、ぜひいろいろな温度で試してみましょう！　冷酒→常温→燗酒という順番で注文するのがお薦めです。まずはキリッとした冷たい日本酒でリフレッシュして、途中で常温のものをゆるゆる飲んで、最後にほっこりする燗酒で心身ともに温まります。

一口に日本酒といっても、その味の幅は実に広いのです。私が初めて日本酒に出会ったとき、「お米とお水で、こんな味も表現できるんだ！」と感動したことを、いまだに鮮明に覚えています。

それをきっかけに、日本酒を飲むようになったのですが、想像を遥かに超えたタイプがあることに驚き、感銘を受けました。まるで果実のような香りと味わいの酒もあれば、芳醇な米の旨味を感じさせるものもあります。また、温度を変えることによって、さらにさまざまな表情を見せてくれます。この「多様性」こそが、日本酒の最大の魅力だと思っています。

また、人の好みは十人十色です。日本酒を一度も飲んだことのない（日本酒自体がピンとこない）外国人もいれば、過去の経験が原因で、日本酒に苦手意識をもっている日本人もいます。この場合、自分の好みの日本酒と「運命の出会い」をいまだしていない、とも言えます。世の中にはこんなにおいしい酒が存在するというのに、「知らない」「苦手」のままで終わってしまうのは実にもったいない。

固定観念を捨てて、気が向くままに、自分好みの日本酒を探す旅に出てみてはいかがでしょう。

味わい指差し注文票を使ってもらおう！

こんな味わいのものを飲みたいけど、なんて言ったら伝わるかがわからない。
そんなときに役立つ、日本酒の味わいを表現する言葉集です。
対照する味わいを左右で載せているので、自分の好みの酒を探すのに使ってみてください！

Dry
【辛口】
糖分が少なく、口当たりがすっきりしている酒。
一般的に辛口の酒はアルコール度数が比較的高くなる。

Sweet
【甘口】
糖分を感じるタイプ。同じ甘口でもいろいろあるので、他の表現と併せて使うといい。

Crisp
【淡麗】
酸味やしつこいような糖分は比較的感じさせず、爽快な酒。
さまざまな料理に無理なく寄り添う。

Rich
【芳醇】
「淡麗」に対し、味わい深い甘味や米の旨味を持ち、
体にしみ込むような酒。濃い味の料理にも負けない。

Floral/Fragrant
【華やか】
香り高く、洗練された味わいの酒。
花畑にいるような気分を楽しみたいときに。

Restrained aroma
【香り控えめ】
料理の邪魔をせずに寄り添ってくれる「食中酒」や、
自己主張しすぎない酒が飲みたいときに。

Stimulating
【刺激的】
ダイナミックな味わいで、味覚や想像力をかき立ててくれるような、
簡単には形容しがたい複雑でワイルドな酒。

Soft
【やわらかい】
口当たりが、何となく優しくてやわらかい。
無理なく体にすっとしみ込み、ふわっとした気分にさせてくれる酒。

Refined
【上品】
特別な日に飲みたいワンランク上の味わい。
大吟醸など高級な日本酒を連想させる。

Everyday sake
【普段使い】
特別な酒もいいが、毎日の晩酌で飲んでも飽きない酒も魅力的。
お手頃な本醸造や普通酒。

Fruity

【果実感がある】

米が原料の日本酒だが、果実の香りがする酒も多い。
特にメロン、りんご、パイナップルに似た香りがする酒。

umami "Rich rice flavor"

【旨味がある】

炊いた米の芳醇な香りと味わいを感じる酒。
「umami」は英語でも最近では、そのまま通じる。

Light in flavor

【軽め】

すっきり、爽やか、軽快。味や香りが強すぎず、飲みやすい。
「クセのあるものはちょっと」という初心者はまずlightな酒を。

Robust

【しっかり】

骨格があり、深く味わえる酒。
日本酒を飲み慣れてきた人にお薦め。

Clean finish

【キレがいい】

後味が残らず、すぐに消えていく爽快な味わい。
飲み疲れを感じさせず、次の一杯を促してくれる。

Gentle aftertaste

【余韻が残る】

飲んだ後も、繊細な味わいは消え去ることなく、
そのまま優しく包んでくれるような後味が特徴的な酒。

Tart

【酸味がある】

ちょっとした酸っぱさを感じられる味わい。
甘味やまろやかさよりも、ちょっと刺激が欲しいときに。

Mellow

【まろやか】

角がなく、居心地の良さを感じさせる味。
難しいことを考えずゆるゆる楽しむのに向いている。

Has fullness

【厚みがある（コクがある）】

旨味や甘味が、口の中で広がり、味わいの深さを感じさせてくれる。
じっくり堪能したいときは、fullな酒を頼んでみよう。

Clear

【透明感がある】

透き通ったような、透明感のある味わい。
きれいな水のような日本酒を連想させる。

外国人に〝喜ばれる一本〟を贈るには？

海外の人に日本酒を贈るなら、大前提はおいしい酒であること。でもほかには何に気をつけて選んだらいいの？　そこで、日本酒の海外事情に詳しい皆さんに、酒を選ぶ際のポイントを聞いてきました。広げよう、日本酒のWA！

文＝白井いち恵　撮影＝山田 薫

出身地域で味の好みが異なる

NORTH AMERICA

北米

見た目から〝米の酒〟だとわかりやすい、**にごり酒**がロングセラー

（日本酒類販売　沼田広志さん）

とにかくわかりやすい**特徴のある酒**が好まれる

（日本酒ジャーナリスト ジョン・ゴントナーさん）

「相手の出身地によって日本酒の好みに微妙な違いがあります」と話すのは、本誌でおなじみの日本酒ジャーナリスト、松崎晴雄さん。たしかに、各国の食文化や酒への向き合い方の違いも関係ありそうだ。たとえばアメリカなら、「繊細な味わいより、味や見た目に覚えやすい特徴があるものを」と教えてくれたのは、同国出身の日本酒ジャーナリスト、ジョン・ゴントナーさん。その筆頭が〝にごり酒〟だ。〝ミルキーサケ〟などと呼ばれる特徴的な見た目で、酒類卸大手「日本酒類販売」のアメリカ向け輸出酒の中でも特に支持を集める。海外客の来店も多い東京・浜松町の日本酒販売店「名酒センター」の武舎裕子代表からは、「甘さのないすっきりした味のものが◎」とも。

EUROPE

欧州

一方、複雑な味わいの酒を好む傾向があるのが、ワイン文化圏であるヨーロッパだ。前出の松崎さんが薦めるのは、力強くどっしりした味わいが魅力の〝生酛〟や〝山廃〟。これには「日本酒類販売」の沼田広志さんも、「ワインとは似ていない、日本酒らしさのある旨味豊かな味わいが好まれる印象」と同意する。

ところで、普段から日本酒を飲み慣れている人には、熟成酒（古酒）を紹介するのも手。「シェリー酒に通じるテイストがあり、酒のクセを楽しむ傾向のある欧州の人にウケがいい」（東京・銀座の古酒バー「酒茶論」の上野伸弘さん）。ただし、古酒の味わい＝日本酒のスタンダードと誤解される恐れがあるので、あくまでも飲み慣れている人への贈り物に。

ASIA

アジア

アジア圏の人へのお薦めとして圧倒的に多かった回答が、〝純米大吟醸〟。知名度の高さや評価が確立されたブランドを重視する傾向、そして、〝高価な酒＝上質な酒〟という認識があるため、世界的に知られる純米大吟醸が好まれるようだ。老舗酒卸「岡永」が営む東京・馬喰町の酒屋兼角打ち「岡本屋永吉商店」スタッフの田村元さんによれば、「2万～3万円クラスのものや桐箱入りのものは、特に中国や台湾の方にお土産として人気」だそう。また、漢字文化圏の人には、おめでたい意味の漢字や、赤や金箔があしらわれた「華やかで高級感あるビジュアルも歓迎されます」（東京・虎ノ門「日本の酒情報館」スタッフ・藤崎菜々さん）とのこと。参考にしたい。

ANSWER | 2

テッパンは香りの高い吟醸酒!

ところで日本酒をまったく（あるいはほとんど）飲んだことがない人に贈るテッパンとしては、どんなのがいいだろう？ お薦めは香りの高い〝吟醸酒〟や〝大吟醸酒〟。酒米を磨き、低温で長時間発酵させることでフルーティーな香り（吟醸香）を引き出したこれらの酒は、実は海外の人にとっては興味津々の存在なのだ。

日本酒造組合中央会直営の「日本の酒情報館」今田周三館長や、長年日本酒の輸出を手がける「岡永」の金子尚恭さんによれば、「吟醸酒や大吟醸酒の果実のような香りは、日本酒が〝米から造られた酒〟であることをいい意味で裏切る驚きがあるんです」とのこと。日本酒ビギナーには、まずは日本酒への先入観を打ち破る〝香りの高さ〟で惹きつけて、SAKEの世界へ誘おう。

外国人に選ばれるボトルデザインとは？

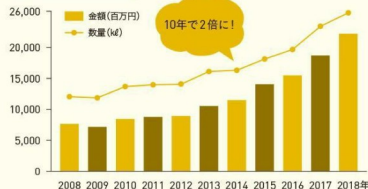
輸出用の日本酒には外国人ウケを狙ってさまざまな工夫がされている。酒瓶に青（**1** 白真弓、**5** 千歳鶴）や赤（**3** 環大平洋 Wine of Japan Import, Inc）など目を引く色を施したもの。ロンドンのデザイナーとコラボしたもの（**2** TOKYO Z1 全農グループ&小澤酒造）。漫画ラベル（**4** 恋の川）は台湾で人気がある。またラベルには味の特徴（DRY、CLEARなど）の記載も必須だ。

COLUMN

酒造りにまつわる物語も贈りたい

海外の人の中には、酒のタイプや特徴以上に、その酒や酒蔵にまつわるストーリー（物語）に興味を示す人が多い。その理由を、日本酒の輸出も手がけるジョン・ゴントナーさん（前出）は、「飲みながら語れる楽しさがあるから」と言う。「特に欧米の人は飲みながら会話することを大切にします。たとえば、酒蔵の中には自分たちで酒米づくりから手がけるドメーヌ的なところがあることなど、酒造りに関する面白い話を添えて贈ると、さらにその酒を美味しく感じるし、なにより、忘れられない一本になるはず」。

また、アメリカ・ニューヨークで地酒の普及に携わり、酒ソムリエとしても活動していた、麻布十番の日本酒バー「赤星とくまがい」の店主・赤星慶太さんは「日本酒は、料理と合わせることで個性や味の違いが際立つ、実にペアリングのしがいがあるお酒」と熱を込める。前出の浜松町「名酒センター」でも、特に欧州の客から「この酒にはどんな料理が合うのか」という質問が多いそうで、相性のいい料理も一緒に伝えるとより喜ばれそうだ。

大切なのは、その酒を覚えてもらうこと。こちらの贈り方&伝え方一つで、海外の人とSAKEとの一期一会を、さらに忘れがたい豊かなものにできるはず。

データ分析でわかった

日本酒の世界化が進んでいる！

日本酒の輸出量は右肩上がりだという。昨年の「日本酒」特集で実施した日本の全酒蔵アンケートで得られた729蔵のデータを、一橋大学特任教授で経済学者の都留康先生が分析。その結果、世界における日本酒の動きが見えてきた。

日本酒輸出の推移

2018年財務省貿易統計より作成

まず、輸出量を確認してみよう。政府統計によると2014年以降の数量と金額の伸びが著しい。主な輸出先は数量ベースで上位国・地域のランキングを見ると、①アメリカ、②韓国、③中国である。他方、金額ベースで見ると、2位の順位が入れ替わり、①アメリカ、②香港、③中国となる。

長らく、日本酒の輸出先はアメリカが中心だったが、14年以降、大きな変化が生まれつつある。それは、中国と香港の追い上げだ。18年の輸出金額全体でのアメリカのシェアは28・4%で依然としてトップだが、香港（17%）と中国（16・1%）を足すとアメリカは2位になる。

この動向の背景には香港向けの日本酒の単価上昇がある。1ℓ当たりアメリカ向けは1061円なのに対し、香港向けは1800円（18年）。14年以降は日本国内でも純米酒や純米吟醸酒のシェアの高まりと単価の上昇が見られた。日本国内での日本酒の高級化の影響も一因だと考えられる。

積極輸出派が25%も存在

dancyuアンケートのデータ分布を細かく見ると、いくつかの特徴が読み取れる。アンケートに回答してもらった全729蔵中、全商品の輸出比率が5%以上の積極輸出派の蔵元が約25%存在し、一方、1%未満の蔵元、いわば国内重視派も26%を占めた。そのうち、輸出ゼロの蔵は106蔵だった。

まず、輸出には、商社や現地トレーダーとの関係構築や独自のノウハウが必要で、蔵元にとっては高いハードルだ。あえて乗り越えようと考えない蔵元もいる（輸出ゼロ）。また仮に、そのハードルを乗り越えても、蔵元の酒造りの方針が輸出するかしないかに影響を与える。たとえば、近年増えている蔵元杜氏、自社栽培米や生酛造りのみで醸造するような蔵元の石高は一般的に少ないため、輸出に回す余地は乏しい（国内重視派）。一方、蔵元が海外に展開しやすい製品を意識して開発し、国際コンクールにも果敢に挑戦するとき、積極輸出派となる。

老舗は北米、若い蔵はアジアへ

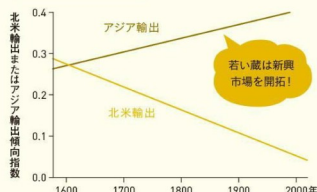
輸出先を大別すると北米（アメリカとカナダ）とアジア（香港、中国、韓国、台湾、シンガポールなど）が上位を占める。では、地域別の違いはあるだろうか？

統計分析を行なった結果、見えてきたのは創業年と輸出地域との関係であった。創業年が新しい蔵ほどアジアへの輸出確率が増え、北米への輸出確率は減る。つまり、老舗ほど北米に向けて輸出し、新興蔵元ほどアジアに輸出する。また、関連する質問項目の中では「県産酵母を使っているか否か」も輸出に対して影響を与えており、使っている場合にはアジア輸出の確率が高く、北米輸出の確率が低い。そして、新製品開発に力を入れている蔵ほどアジア輸出の確率を高めるという結果を得た。

古くから開拓されてきた北米市場で、老舗蔵元が比較的オーソドックスな製品を輸出しているのに対し、アジアは新興市場であり、新しい蔵元が個性を競う製品を輸出しているという構図になる。

これからの日本酒の主な舞台は多くの国際コンクールが開催される欧州となるだろう。輸出量でも北米、アジア、欧州が揃い踏みするとき、日本酒の真の世界化が現実のものとなろう。

創業年と輸出先の関係

具体的な戦略などの文章式の回答をAIで数値化し分析に活用

一升瓶換算で見る各国への輸出量

2018年財務省貿易統計より作成

都留 康

つる・つよし●一橋大学経済研究所特任教授。人事と企業組織の経済学を専門とし、製品開発における日中韓比較などの実証研究を行なう。近年は、日本の酒類のグローバル化の実証分析に取り組む。今年の夏に『お酒の経済学（仮題）』（中公新書）を発売予定。

現在、世界に44蔵以上 World SAKEを飲んでみた！

じわじわ〜っと、でも着実に、
海外で〝SAKE〟を醸す蔵が増えているのをご存じですか？
今回、海外で産声を上げた酒を特別に集めて〝World SAKE 大試飲会〟を開催。
異国の香り漂う34本のレアSAKEを前に、日本酒の黒帯4人が喉を鳴らして挑みました！

文＝森本亮子　撮影＝山田 薫

レベルの高さに驚きました！

カナダ　台湾　ブラジル　チリ

ジョン・ゴントナーさん
来日31年の日本酒ジャーナリスト。国内外の外国人に向けた執筆や日本酒普及セミナーを精力的に行なう。最新著作に『SAKE CONFIDENTIAL』(Stone Bridge Press)。

松崎晴雄さん
日本酒輸出協会会長で、21の海外清酒蔵を訪問。世界で醸すSAKE普及イベント「SAKE WORLD CUP」を今秋も開催予定。著作に『the SAKE BOOK』(実業之日本社)など。

宇賀なつみさん
フリーアナウンサー。テレビ朝日に10年勤務後、昨年春フリーに転身。「テレ朝一の酒豪」として知られた日本酒好き。初の冠番組「川柳居酒屋なつみ」(テレビ朝日)に出演中。

喜多常夫さん
日本酒やワインの瓶など、飲料用ボトルやキャップの大手メーカー・きた産業を営み、醸造設備の輸出入も手がける。海外蔵の最新ニュースにも明るい、酒業界の生き字引的存在。

NORTH AMERICA WEST COAST

北アメリカ（西海岸篇）

31年目を迎えた
日系メーカーの
底力を感じます

アメリカ・フォルサム

GEKKEIKAN SAKE

Since 1989

ゴールドラッシュ発祥の地のカリフォルニア米と、シエラネバダ山脈の雪解け水が流れ込むフォルサムレイクの水を使い、欧米や南米へ販路を広げる。プレミアム特別純米酒〝HAIKU〟は、「クラフトサケじゃないけど、香りが落ち着いていて良い感じ。」（喜多）、「第一印象が良いし、前より進化した」（ジョン）と抜群の安定感。

アメリカ・オークランド

Den Sake Brewery

Since 2018

オークランド産SAKEを目指して元ミュージシャンの日本人が一人で醸す。地元米〝カルヒカリ〟の名とボトル番号を記したシンプルなラベルが今時。「メロン、苺などみずみずしい甘味と好バランス。若い蔵だけど慣れていてホッとする」（松崎）と高評価。三ツ星レストランのペアリング酒に採用されるなど、数年で注目蔵に。

メキシコ・クリアカン

NAMI

Since 2015

メキシコ初の清酒蔵。最新設備の近代的な環境で岐阜・三千櫻酒造の指導の下、若手メキシコ人杜氏が醸造した大吟醸。「吟醸香と充実感のある味わいでふくよか。よくまとまっている」（ジョン）、「日本の酒造りを忠実に踏襲し、最初から狙って大吟醸を造っていますね」（松崎）。

アメリカに
セコイアあり。
良いロールモデル

アメリカ・サンフランシスコ

Sequoia Sake Company

Since 2015

120超のマイクロブリュワリーがひしめく醸造所激戦区・サンフランシスコ。ベイエリア初のSAKEブリュワリーパブでは、自分たちが飲みたい生酒を造る。純米吟醸の〝セコイア・コスタル・ギンジョウ〟は「香りと味わいが◎で、食前から食中まで広く楽しめそう。昨年より飲みやすくなっていてアメリカのSAKEのお手本」（松崎）。

小さいながらも本格的な醸造機器を揃えている。

〝海外でSAKEを醸す蔵〟が世界で増えているらしい。「何でなの？」、「おいしいの!?」という素朴なギモンを解消するべく、欧米、南米、アジア、オセアニアの全14カ国から34本のSAKEを大集結。大半が日本未販売という激レア試飲会が始まった。

海外の酒蔵は毎年3～4蔵ずつ増えており、2020年1月現在で約45蔵。現存する最古蔵は意外にもブラジルで、戦前に創業した日系清酒メーカー。そして全体の約半分を占めるのが北米だ。日本の大手清酒メーカーも西海岸のカリフォルニア州に集中する。

北米に酒蔵が多いのには三つの理由が考えられる。一つはカリフォルニア米が手に入れやすかったこと。二つ目は、1970年代後半から日本の大手清酒メーカーが、カリフォルニア州に醸造所を構え、現地生産を始めていた。そのことで、SAKEの認知が進み、酒を造ったら売れるマーケットがすでにあったこと。三つ目は、近年世界を席巻しているクラフトビールが生まれた土地であったこと。

「ホームブリュワリーやマイクロ醸造所が根づく北米では気軽かつ自由に醸造でき、日本酒に開眼した若い人たちが『ピザやステーキに合わせるSAKEを造るんだ！』『バーボン樽やホップの香りをつけるぜ』といった新しい価

NORTH AMERICA EAST COAST

北アメリカ（東海岸篇）

アメリカ・バージニア

NORTH AMERICAN SAKE BREWERY

Since 2016

日本の蔵元で修業し、伝統的な酒造りでフレッシュな生酒を目指す若き杜氏アンドリュー。シャンパンボトルに王冠スタイルの純米酒“リアルマジック”は、「桃や木の香り、りんご、梅の味わい。ガス感が爽やかだね」(ジョン)、「微炭酸で完成度がすごく高くて、ファンシーな名前やラベルに負けない。驚きや発見は今回一番！」(宇賀)。

アメリカ・ニューヨーク

BROOKLYN KURA

Since 2018

趣味でクラフトビールを造っていた二人が、ブルックリンのウォーターフロントエリアで始めたNY初のブリュワリーパブ。アーカンソー州産山田錦などを醸した“No.14純米吟醸生酒”は、「心地よい香り、甘く深い味わいでデイリーに楽しみたい」(宇賀)、「甘さと酸味のバランス良し。単独でもイケるし料理とも喧嘩しない万能派」(ジョン)。

南アメリカのSAKE事情とは？

1934年創業の“東麒麟”はブラジル産米の清酒を製造。酸味しっかりで、さとうきびの蒸留酒・ピンガを使ったフルーツカクテル・カイピリーニャの清酒版“サケピリーニャ”のカクテルベースとしても人気。チリのワイナリーで醸す“図南鵬翼”は、ナチュラルワイン的なジューシー感＆だしっぽさが魅力。

蔵の外には試飲スペースもあり。開かれた蔵を目指す。

値観のSAKEを生み出しやすい土壌があるのです」(喜多)。

自由の国らしいフロンティアスピリットを持ったSAKEの宝庫、北米。クラフトサケ醸造所の最古参は2008年にミネソタ州で創業し、自家醸造SAKEを提供する居酒屋「moto-i」。今年は北米だけで10前後の蔵が開業予定で、昨年はクラフトサケ醸造所による組合も発足。さらなる進化に注目が集まる。

では南米はどうだろう？ ひと蔵は現存する最古の海外蔵で1934年創業のブラジルの“東麒麟”。日系移民に飲み継がれてきた清酒だ。もうひと蔵は、チリの“図南鵬翼”で、「地球の裏側、しかも米文化のない土地で酒を醸しているなんてロマンを感じる」(松崎)、「東麒麟の由来は三菱財閥の岩崎弥太郎の長男が開いたブラジル農場だなんて大河ドラマになりそう」(宇賀)とうっとり。

さて、次はヨーロッパへひとっ飛び。「北米に比べるとマーケットは小さいものの、5年で10蔵近くがオープンした注目エリア。イギリスとフランスの各1蔵以外は外国人オーナーで、蔵ごとに成り立ちや方向性が全然違うのが面白い。まだ大衆受けする酒とまではいかないが、自国の料理に合わせる食中酒としてSAKEの価値を捉えようとしている。「イタリア

EUROPE
ヨーロッパ篇

スペイン・カタルーニャ州

SEDA LIQUIDA
Since 2015

寒暖差が激しく良質の仕込み水が湧き出る山間部の旧礼拝堂で醸造。あえてアルコール添加し、バランスよく求めやすい普通酒に。スペイン米で醸した"SUGOI"は「飲みやすくよくできている。肉だけでなく魚やきのこにも合いそう」(喜多)、「チャーミング！」(ジョン)。試験的に五百万石を有機栽培するなど、地元産米酒造りが目標。

ピレネー山脈でカンピンスさんはじめ3人で醸す。

フランス・リヨン郊外

昇涙(しょうるい)酒造
Since 2016

"風の森"で日本酒に目覚めたオーナーによる酒蔵。鳥取の梅津酒造で修業をし、福井の南部酒造場から蔵人を招き、7号酵母で醸す。黄色が美しい"浪"は鳥取の酒米"玉栄"を使用。「複雑味や燗など、日本酒らしさを表現したいという意思を感じる」(松崎)、「強い香りと熟成感が古酒のよう。深夜もう一杯飲みたいときに」(宇賀)。

ASIA & OCEANIA
アジア&オセアニア篇

ニュージーランド・クイーンズタウン

全黒(ぜんくろ)
Since 2015

茨城の吉久保酒造とカナダのYK3社の杜氏に技術を学び、純米酒のみを醸造。地元の味噌業者に麹を依頼、櫂棒にマヌカの木を使うなど、NZらしさも満点。健康志向の強いお国柄か、にごり酒も人気。「飲み口が良くみずみずしい！」(宇賀)。

ベトナム・フエ

フエフーズカンパニー
Since 1995

九州の建設会社が母体の酒造メーカー。「ベトナムで初の酒」という意味を込めた、"越の一(えつのはじめ)"は現地の高級スーパーや日本食レストランで食中酒として定番になっている。「しっとりしていて、アジア料理に合いそう」(宇賀)。

やハンガリー、スコットランドなどでも酒蔵開設の動きがあると言われており、今後も増えるでしょう」(松崎)。

ご近所のアジアはどうか？　中国、台湾で造った酒は「白酒っぽい。中国マーケットに合わせているのかな」(喜多)、「中華料理に合いそう」(宇賀)、「昔の日本の原酒ってこんな感じだったような懐かしい味」(松崎)といったコンサバなイメージで、クラフトサケといった考え方はまだ夜明け前。ベトナムのフエには日本企業母体の醸造所があり、ハノイでは昨年1蔵がオープン。若い世代が勢いに乗るシンガポールなどにも期待したい。

そして最後はニュージーランド。米と氷河湖の水（!）でラグビーチーム「オールブラックス」をイメージして醸した飲み口の良い一本が話題になった。

「北米は伸びしろを感じた。特にブルックリン・クラ、デン・サケ・ブリュワリー、セコイアはトップランナー！」(松崎)、「アジアはインパクトが少なく、悪くないけど無難かな」(ジョン)、「北米はパイオニアスピリットを持って冒険をしている感じにワクワクした。欧州はワイン的なアプローチだし、国によって酸や甘味への考え方が全然違うのも驚き」(宇賀)など、一同興奮の様子だった。

World SAKEが続々とやってくるかも！

2020年1月現在（編集部調べ）

「想像以上においしかった！」と満足顔のほろ酔い4人。「昨年飲んだときより確実に進化している」（喜多）、「最初〝暴投〟していた蔵も制球が良くなり、日本流の酒造りへのリスペクトを感じた。特に北米は伸びしろがある」（松崎）、「お国柄が出ていた」（宇賀）と高評価だった。

課題点はワインに見られるような世界共通の品質定義がないこと。今後も醸造所や醸造家が増えるので、製法や最低限のSAKEの定義を確立することで品質も上がっていくはず。

最後に、今後のワールドトレンドを予想！「〝テロワール〟を意識した酒造り。アメリカではカリフォルニア州で酒米用山田錦の栽培が新たに始まっているし、ヨーロッパには自分の土地に適した米で醸したい人、麹づくりに意欲的な若い蔵が増えている」（喜多）。また、「ブリュワリーパブでタップに注いで提供することや、海外では珍しい生酒が人気を呼んでいます。これからもっとクラフトサケ醸造所が増えるはず」（ジョン）。

実際に海外の蔵に足を運ぶと、恵まれない環境で情熱と探究心を持って涙ぐましい努力をしている蔵人の姿に感動するという。「だから『何だ、海外の酒なんて』と言わないで、ニッポンの皆さんも一度飲んでみて」（松崎）。

続々と挑戦している海外の蔵を、日本からも応援したい。

オリンピックを契機に、グローバル化するWorld SAKEに乾杯！

酒の何でも日本一

たぶんね！

第二弾

造ったキャラ酒は約400ラベル！

"最低野郎（ボトムズ）"、"宇宙兄弟"、"ぷよぷよ"。こんな日本酒をご存じだろうか。

もともとアニメ制作の現場にいた宮崎美帆さんだが、「つくる側ではなく、ファンとしてアニメを好きでいたい」と、実家である京都の白糸酒造を継いだ。

アニメ好きの層にも日本酒を広めたいと、7年前からアニメをラベルに使った日本酒を造り始めた。

あなたの好きなキャラの酒も、もう世に出ているかも？

撮影＝森本菜穂子

蔵からの通販もあり！

キャラごとに、味が違うよ♪

小ぶりな250mℓ瓶。ラベルはコレクションしやすいように、はがしやすく防水仕様。「アニメイト池袋本店」にて撮影。

吉本の漫才を聞かせて育った酒

2019年3月の"ホウライ蔵まつり"の様子。人気の芸人さんが来るほか、振る舞い酒や祭り限定の屋台も出るなど内容は盛りだくさん。

四六時中「吉本」の漫才が流れている……。そんな蔵が「蓬莱」を醸す岐阜の渡辺酒造店だ。「モーツァルトを聴かせて育てるように、発酵中のもろみに漫才を聞かせて、いい酒になれよ〜、と育てているんです」と蔵元の渡邉久憲さん。

年に一度の"蔵まつり"には、10年以上も吉本の芸人さんを呼び続け、お客さんをもてなしている。

笑いに包まれ育った酒を飲めば、その日は笑い上戸間違いなし!?

写真提供＝渡辺酒造店

消えることのないボクサー魂

プロのリングでも戦った、蔵元と杜氏がいる！

和歌山・九重雑賀の雑賀俊光さんは、高校3年生のときにボクシングの道へ。現役時代には世界チャンピオンも輩出するワタナベジムに所属。後楽園で7戦し、和歌山へ帰郷。蔵に戻った後も、トレーニングは欠かさない。現在は蔵元として仕事に邁進しつつ、年に一度フルマラソンに出場するというアクティブな生活を続ける。

三重・中井酒造場の中井昌平さんは現役時代にプロで17戦もした実力者。本人曰く、「引退試合はまだしていない」そう。今でも、平日は蔵の敷地内にあるジムで練習生の相手をし、杜氏らしからぬ日々を送っている。元教え子が日本タイトル戦に挑戦したことも。

現役時代に厳しい減量を乗り越えた男たちは、そのくせが抜けないのか変わらぬストイックな生活を続けているのだった。

写真提供＝九重雑賀、中井酒造場
文＝編集部

九重雑賀 蔵元
雑賀俊光さん

上／現役時代の雑賀さん。鋭い眼光が、プロアマ併せて約30戦のキャリアを物語っている。下／練習生を指導する中井さん。現在は十数名の会員を教える。

"これを超える日本一"をご存じの方は編集部までお知らせください。お待ちしております！

掲載した日本酒 71本

今号に掲載した日本酒と取り扱い酒販店を一挙にご紹介！ 飲んでみたいと思った酒がどこで買えるかは、こちらをご覧ください。

データの読み方

銘柄 ▶掲載ページ
酒の種類
酒造名
住所 電話番号
A創業年 B蔵元氏名（年齢） C杜氏氏名（年齢） D蔵からの直送の可否 E取り扱い酒販店（140〜141ページの店番号と対応しています）

※取り扱い酒販店がない日本酒の場合、蔵元に販売店をお問い合わせください。

奥播磨 ▶P69
山田錦八割磨き 山廃 純米
下村酒造店
兵庫県姫路市安富町安志957
0790-66-2004
A1884年 B,C下村裕昭（63歳） D不可 E8、12、13、14、15、16、17、18、24、26、27、28、35、39、41、42、44、46、47、48、50、52、54、56、60

日置桜 ▶P69
強力 八割搗き 高田米 純米酒
山根酒造場
鳥取県鳥取市青谷町大坪249
0857-85-0730
A1887年 B山根正紀（55歳） C前田一洋（52歳） D不可 E5、12、15、20、26、40、42、46、51、52、54、56、58、59、62

白龍 ▶P70
純米磨き九割 純米
吉田酒造
福井県吉田郡永平寺町北島7-22
0776-64-2015
A1806年 B吉田由香里（55歳） C吉田真子（26歳） D可（本商品は蔵在庫完売につき不可。新酒は5月中旬に発売予定） E19、24

長寿金亀 ▶P70
青90 純米
岡村本家
滋賀県犬上郡豊郷町吉田100
0749-35-2538
A1854年 B岡村博之（50歳） C圓田睦雄（48歳） D可 E42

「低アル原酒」新時代！

荷札酒 ▶P73
黄水仙 純米大吟醸
加茂錦酒造
新潟県新潟市秋場区新保1291-1
0250-61-1411
A1893年 B田中康久（63歳） C田中悠一（27歳） D不可 E7、17、18、19、22、24、26、28、42、47、48、53、54、60

65|13 ▶P73
純米酒
白糸酒造
福岡県糸島市本1986
092-322-2901
A1855年 B田中信彦（66歳） C田中克典（35歳） D不可 E7、18、19、22、28、46、48、54、59

東一 ▶P73
Nero 純米吟醸
五町田酒造
佐賀県嬉野市塩田町大字五町田甲2081
0954-66-2066
A1922年 B瀬頭一平（62歳） C糸山一径（48歳） D不可 E26、39、47、48、54、59、60、61

たねのちから ▶P66
2018 純米酒
アースコロジー（酒造りは初桜酒造が担当）
和歌山県橋本市紀見ヶ丘3-21-6
0736-36-8604
A2014年 B佐藤祐一郎（44歳） C河嶋雅基（初桜酒造・52歳） D通販サイト「asucolo shop」にて購入可 E—

富久福 ▶P67
Michiko90 純米酒
結城酒造
茨城県結城市大字結城1589
0296-33-3344
A1854年 B浦里昌明（43歳） C浦里美智子（42歳） D不可 E24、26

仙禽 ▶P67
オーガニックナチュール 純米 生酛 木桶仕込み
せんきん
栃木県さくら市馬場106
028-681-0011
A1806年 B薄井一樹（39歳） C薄井真人（35歳） D不可 E8、9、11、16、17、18、19、22、24、25、26、28、29、34、35、42、46、53、54、60

若駒 ▶P67
愛山90 純米 無濾過原酒 瓶火入れ
若駒酒造
栃木県小山市小薬169-1
0285-37-0429
A1860年 B柏瀬福一郎（66歳） C柏瀬幸裕（36歳） D不可 E8、9、14、18、22、26、40、49

妙の華 ▶P68
チャレンジ90 生酛純米無濾過 火入れ原酒
森喜酒造場
三重県伊賀市千歳41-2
0595-23-3040
A1893年 B森喜英樹（61歳） C豊本理恵（40歳） D不可 E8、12、13、14、15、16、20、24、41、42、46、52、56

天の戸 ▶P68
美稲八〇 純米酒 無濾過
浅舞酒造
秋田県横手市平鹿町浅舞字浅舞388
0182-24-1030
A1917年 B柿崎常樹（61歳） C菅原康晴（41歳） D可 E1、2、10、11、12、17、18、24、26、27、28、31、34、41、42、46、51、52、56、63

にいだしぜんしゅ ▶P69
生酛 純米原酒
仁井田本家
福島県郡山市田村町金沢字高屋敷139
024-955-2222
A1711年 B,C仁井田穏彦（54歳） D可 E7、11、16、17、18、19、20、22、23、24、25、27、28、32、40、49、54

3つの蔵の物語

楽器正宗／自然郷 ▶P44
各種
大木代吉本店
福島県西白河郡矢吹町本町9
0248-44-3161
A1865年 B,C大木雄太（50歳） D可（楽器正宗は不可） E「楽器正宗」7、17、19、22、24、29、42、54／「自然郷」7、11、17、19、22、24、29、42、46、54

群馬泉 ▶P48
各種
島岡酒造
群馬県太田市由良町375-2
0276-31-2432
A1863年 B,C島岡利宣（48歳） D可 E5、10、11、13、17、24、26、32、37、42、48、52、54、59

美少年 ▶P52
各種
美少年
熊本県菊池市四町分免兎原1030
0968-27-3131
A1752年 B千堂敬一郎（57歳） C藤江勇輔（35歳） D可 E10、18、27、30

「磨かない酒」新世紀

香取 ▶P64
純米90 生酛 無濾過生原酒
寺田本家
千葉県香取郡神崎町神崎本宿1964
0478-72-2221
A1677年頃 B,C寺田優（46歳） D可（本商品は蔵在庫完売につき不可。新酒は5月に発売予定） E19、20、49

王祿 ▶P65
八〇 純米 無濾過生原酒 2017（仕込み第32号）
王祿酒造
島根県松江市東出雲町揖屋484
都合により掲載できません
A1872年 B,C石原丈径（55歳） D不可 E9、13、14、16、24、25、35、37、46、48、53、60

花の香 ▶P65
低精白 九拾 純米
花の香酒造
熊本県玉名郡和水町西吉地2226-2
0968-34-2055
A1902年 B,C神田清隆（43歳） D不可 E11、18、21、24、26、31、32、54、59、60

斬九郎 ▶P66
金紋九ノ一 純米 生原酒
宮島酒店
長野県伊那市荒井3629-1
0265-78-3008
A1911年 B宮島敏（57歳） C宮下拓也（43歳） D不可 E16、23、24、40、44

奈良の酒

みむろ杉／三諸杉 ▶P24
各種
今西酒造
奈良県桜井市三輪510
0744-42-6022
A1660年 B今西将之（36歳） C澤田英治（33歳） D不可 E「みむろ杉」16、17、19、22、23、26、28、35、46、47、48、49、50、54、59／「三諸杉」19、26、46、48、50、54、59

風の森／鷹長 ▶P30
各種
油長酒造
奈良県御所市1160
0745-62-2047
A1719年 B山本長兵衛（38歳） C山本悠奈（28歳） D不可 E「風の森」9、16、19、23、37、39、47、48、49、50、54、56、59／「鷹長」9、19、37、47、48、50、54、56、59

東一
▶P85

山田錦純米吟醸

五町田酒造
佐賀県嬉野市塩田町五町田甲2081
0954-66-2066
A 1922年 B 瀬頭一平(62歳) C 糸山一征(48歳) D 不可 E 2、7、16、24、26、31、34、39、46、47、48、54、59、60、61

屋守
▶P85

純米無調整生詰 火入

豊島屋酒造
東京都東村山市久米川町3-14-10
042-391-0601
A 1935年 B 田中忠行(76歳) C 石井治幸(62歳) D 不可 E 23、24

山本
▶P85

純米吟醸 ピュアブラック

山本
秋田県山本郡八峰町八森字八森269
0185-77-2311
A 1901年 B,C 山本友文(49歳) D 不可 E 1、2、3、7、8、16、17、18、19、21、22、23、24、26、28、29、30、31、32、34、37、42、47、48、49、54、57、61

仙禽
▶P85

クラシック仙禽 亀ノ尾

せんきん
栃木県さくら市馬場106
028-681-0011
A 1806年 B 薄井一樹(39歳) C 薄井真人(35歳) D 不可 E 3、8、9、11、16、17、18、19、22、24、25、26、28、29、34、35、42、46、53、54、60

笑四季
▶P85

Sensation 特別純米黒ラベル 火入れ

笑四季酒造
滋賀県甲賀市水口町本町1-7-8
0748-62-0007
A 1892年 B,C 竹島充修(40歳) D 不可 E 24、26、31、34、42、44、47

金升
▶P85

朱

金升酒造
新潟県新発田市豊町1-9-30
0254-22-3131
A 1822年 B 高橋綱男(57歳) C 高橋 巌(54歳) D 可 E ―

七本鎗
▶P85

上撰

冨田酒造
滋賀県長浜市木之本町木之本1107
0749-82-2013
A 1534年頃 B,C 冨田泰伸(45歳) D 不可 E 7、19、25、28、29、42、47、58

生酛のどぶ
▶P79

久保本家酒造
奈良県宇陀市大宇陀出新1834
0745-83-0036
A 1702年 B 久保順平(58歳) C 加藤克則(60歳) D 可 E 5、12、13、15、16、17、20、32、35、39、41、42、45、46、49、50、51、52、53、54、56、59

庭のうぐいす
▶P79

純米吟醸

山口酒造場
福岡県久留米市北野町今山534-1
0942-78-2008
A 1832年 B 山口哲生(50歳) C 古賀 剛(49歳) D 不可 E 8、15、16、17、18、20、21、24、26、28、30、32、37、39、41、42、46、47、54、57、59、60、63

澤屋まつもと
▶P85

守破離 雄町

松本酒造
京都府京都市伏見区横大路三栖大黒町7
075-611-1238
A 1791年 B 松本保博(74歳) C 松本日出彦(37歳) D 不可 E 7、9、10、14、16、17、18、19、21、22、24、26、27、28、36、42、46、47、48、53、54、57、58、59、60、63

いづみ橋
▶P85

恵 青ラベル 純米吟醸

泉橋酒造
神奈川県海老名市下今泉5-5-1
046-231-1338
A 1857年 B 橋場友一(51歳) C 高橋亮太(34歳) D 可 E 12、13、14、15、16、17、19、20、23、24、28、30、32、35、41、42、46、52、54、56、60

南部美人
▶P85

純米吟醸

南部美人
岩手県二戸市福岡字上町13
0195-23-3133
A 1902年 B 久慈浩介(47歳) C 松森淳次(55歳) D 可 E 3、5、7、8、9、10、16、17、18、19、21、22、23、24、26、27、28、30、31、32、34、37、40、42、53、54、56、57、58、60、63

醸し人九平次
▶P85

純米大吟醸 山田錦 EAU DU DÉSIR

萬乗醸造
愛知県名古屋市緑区大高町西門田41
052-621-2185
A 1647年 B 久野九平治(54歳) C 佐藤彰洋(54歳) D 不可 E 3、7、8、16、17、18、19、21、22、24、25、26、28、38、39、42、47、48、53、54、59、60

磯自慢
▶P85

本醸造

磯自慢酒造
静岡県焼津市鰯ケ島307
054-628-2204
A 1830年 B 寺岡洋司(64歳) C 多田信男(77歳) D 不可 E 7、16、17、21、22、37、38、42、46、47、48、56

稲花正宗
▶P76

やわくち 純米原酒

稲花酒造
千葉県長生郡一宮町東浪見5841
0475-42-3134
A 文政年間 B 秋場貴子(64歳) C 菅野隆之(48歳) D 可 E ―

残草蓬莱
▶P76

Queeen 純米吟醸 槽場直詰生原酒

大矢孝酒造
神奈川県愛甲郡愛川町田代521
046-281-0028
A 1830年 B,C 大矢俊介(43歳) D 不可 E 14、15、16、17、24、46、56

与謝娘
▶P77

特別純米 しぼりたて 無濾過生原酒 ワイン酵母

与謝娘酒造
京都府与謝郡与謝野町与謝2-2
0772-42-2834
A 1887年 B,C 西原司朗(39歳) D 可 E ―

食べて飲める酒選手権

上善如水
▶P78

純米吟醸

白瀧酒造
新潟県南魚沼郡湯沢町大字湯沢2640
0120-85-8520
A 1855年 B 高橋晋太郎(41歳) C 松本宣機(29歳) D 可 E 8、10、24、26、27、31、42、43、51、53、57、58、62

黒龍
▶P78

純吟

黒龍酒造
福井県吉田郡永平寺町松岡春日1-38
0776-61-6110
A 1804年 B 水野直人(56歳) C 畑山 浩(48歳) D 不可 E 7、8、16、17、18、19、20、21、24、26、28、30、37、39、40、42、46、47、48、54、58、59、60、63

一白水成
▶P78

良心 特別純米

福禄寿酒造
秋田県南秋田郡五城目町字下夕町48
018-852-4130
A 1688年 B 渡邉康衛(40歳) C 一関 仁(46歳) D 不可 E 1、2、3、7、19、21、22、24、26、28、29、37、47、48、53、60

陸奥八仙
▶P79

赤ラベル 特別純米 火入れ

八戸酒造
青森県八戸市大字湊町字本町9
0178-33-1171
A 1775年 B 駒井庄三郎(73歳) C 駒井伸介(37歳) D 可 E 8、9、11、18、19、22、24、26、27、31、32、35、42、46、47、48、54、58、60、63

みむろ杉
▶P74

Dio Abita 特別純米

今西酒造
奈良県桜井市三輪510
0744-42-6022
A 1660年 B 今西将之(36歳) C 澤田英治(33歳) D 不可 E 16、17、19、22、23、26、28、35、46、47、48、49、50、54、59

十六代九郎右衛門
▶P74

低アルコール原酒 特別純米 無濾過生

湯川酒造店
長野県木曽郡木祖村薮原1003-1
0264-36-2030
A 1650年 B 湯川尚子(39歳) C 湯川慎一(52歳) D 不可 E 18、36、40、44、49、62

水府自慢
▶P74

10号 純米大吟醸 無濾過原酒

明利酒類
茨城県水戸市元吉田町338
029-247-6111
A 1850年頃 B 加藤高藏(68歳) C 平山 尚(50歳) D 可 E ―

岩清水
▶P75

Origine2019 Souplesse(荒走り) 無濾過生原酒 純米造り

井賀屋酒造場
長野県中野市中野1597
0269-22-3064
A 1853年 B,C 小古井宗一(41歳) D 要問合せ E 18、19、60

光栄菊
▶P75

SNOW CRESCENT 純米無濾過生原酒

光栄菊酒造
佐賀県小城市三日月町織島2602-3
0952-97-6710
A 2019年 B 日下 智(54歳) C 山本克明(42歳) D 不可 E 18、39、40、44、50、61

風の森
▶P75

ALPHA TYPE 1 純米無濾過生

油長酒造
奈良県御所市1160
0745-62-2047
A 1719年 B 山本長兵衛(38歳) C 山本悠奈(28歳) D 不可 E 9、16、19、23、37、39、47、48、49、50、54、56、59

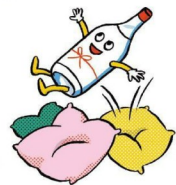
英雄
▶P76

Hideo 純米にごり原酒

ARROZ
▶P77

ワイン酵母仕込み純米酒

釜屋
埼玉県加須市騎西1162
0480-73-1234
A 1748年 B 小森順一(40歳) C 松沼宏顕(43歳) D 可 E「英雄」19／「ARROZ」―

充実の酒販店 63軒

日本酒を買うなら酒販店へ！ お酒選びで迷ったときプロと相談して、意外な酒に出会うのも楽しいものです。店員さんにお薦めを聞いたり、時には好きなラベルをジャケ買いして、自分好みの一本を探しに行ってはいかがでしょうか。

品揃えの充実している全国の酒販店をご紹介！ 店名の数字①～63は138～139ページ「掲載した日本酒69本」の「E取り扱い酒販店」と対応しています。

東北

1 天洋酒店 秋田
秋田県能代市大町8-16
0185-52-3722
HP作成中 営9:00～19:00 休第3月曜

2 アキモト酒店 秋田
秋田県大仙市神宮寺162
0187-72-4047
HPあり 営9:00～20:00 土曜は～19:00 日祝は～18:00 休第1・3日曜

3 カネタケ青木商店 宮城
宮城県仙台市太白区鹿野1-7-16
022-247-4626
HPあり 営9:30～20:00 休無休

4 仙臺亀岡 阿部酒店 宮城
宮城県仙台市青葉区川内亀岡町12
022-223-9037
HPあり 営9:00～21:00 日祝は～19:00 休無休

5 酒屋源八 山形
山形県西村山郡河北町谷地月山堂684-1
0237-71-0890
HPあり 営9:00～19:00 休水曜

6 山形の地酒専門店 木川屋 山形
山形県酒田市新橋4-5-15
0234-23-6300
HPあり 営9:00～19:00 休日曜

7 泉屋 福島
福島県郡山市開成2-16-2
024-922-8641
HPなし 営10:00～19:00 日祝は～17:00 休水曜 第3・4火曜

関東

8 銘酒の殿堂 飯野屋 茨城
茨城県龍ケ崎市砂町5141
0297-62-0867
HPあり 営10:00～19:30 休水曜

9 目加田酒店 栃木
栃木県宇都宮市一番町2-3
028-636-4433
HPあり 営9:00～20:00 休日曜 祝日

10 荒牧商店 群馬
群馬県伊勢崎市中央町11-6
0270-25-0498
HPあり 営11:00～18:00 休日曜

11 森田商店 埼玉
埼玉県さいたま市南区内谷5-15-19
048-862-3082
HPあり 営10:00～20:00 祝日は～18:00 休月曜(祝日の場合は営業)

12 酒のはしもと 千葉
千葉県船橋市習志野台4-7-11
047-466-5732
HPあり 営10:00～20:00 日祝は～19:30 休水曜

13 掛田商店 神奈川
神奈川県横須賀市鷹取2-5-6
046-865-2634
HPあり 営9:00～19:00 金曜は～20:00 休月曜 第3日曜

14 坂戸屋 神奈川
神奈川県川崎市高津区下作延2-9-9
044-866-2005
HPあり 営11:00～20:00 休日曜

15 藤沢とちぎや 神奈川
神奈川県藤沢市本町4-2-3
0466-22-5462
HPあり 営10:00～19:00 日祝は～18:00 休火曜

16 横浜君嶋屋 神奈川
神奈川県横浜市南区南吉田町3-30
045-251-6880
HPあり 営10:00～20:00 休日曜 祝日

東京

17 味ノマチダヤ
東京都中野区上高田1-49-12
03-3389-4551
HPあり 営10:00～18:30 休火曜

18 伊勢五本店
東京都文京区千駄木3-3-13
03-3821-4573
HPあり 営10:00～19:00 休日曜 祝日

19 IMADEYA GINZA
東京都中央区銀座6-10-1 GINZA SIX地下2階
03-6264-5537
HPあり 営10:30～20:30 休GINZA SIXの休館日に準ずる

20 大塚屋
東京都練馬区関町北2-32-6
03-3920-2335
HPあり 営9:00～20:00 日曜は11:00～ 休月曜

21 かがた屋酒店
東京都品川区小山5-19-15
03-3781-7005
HPあり 営10:00～20:00 休水曜

22 かき沼
東京都足立区江北5-12-12
03-3899-3520
HPあり 営9:30～19:30 土曜は～18:30 休日曜 祝日

23 籠屋 秋元商店
東京都狛江市駒井町3-34-3
03-3480-8931
HPあり 営9:00～20:00 日祝は10:00～ 休月曜

24 小山商店
東京都多摩市関戸5-15-17
042-375-7026
HPあり 営9:00～20:00 日祝は10:00～19:00 休第3日曜

25 鈴木三河屋
東京都港区赤坂2-18-5
03-3583-2349
HPあり 営12:00～19:00 土曜は～17:00 休日曜 祝日

26 地酒専門店 鈴傳
東京都新宿区四谷1-10
03-3351-1777
HPあり 営9:00～20:30 土曜は～18:00 休日曜 祝日 第3土曜

27 酒館 内藤商店
東京都品川区西五反田5-3-5
03-3493-6565
HPなし 営9:30～21:30 休日曜 祝日

28 酒舗まさるや
東京都町田市鶴川6-7-2-102
042-735-5141
HPあり 営9:00～19:00 休木曜

29 新橋朧酒店
東京都港区新橋5-29-2
03-6809-2334
HPあり 営11:00～20:00 土曜は12:00～17:00 休日曜 祝日

30 三ツ矢酒店
東京都杉並区西荻南2-28-15
03-3334-7447
HPあり 営9:30～21:00 日祝は～20:00 休木曜

31 宮田酒店
東京都三鷹市上連雀1-18-3
0422-51-9314
HPあり 営10:00～20:00 日祝は～19:00 休月曜 第3水曜

57 松本酒店 愛媛
愛媛県松山市和気2-940
📞089-978-0250
HPあり 営9:30〜18:30 休月曜

58 酒蔵ことぶき屋 高知
高知県四万十市中村天神橋4-1
📞0880-35-2531
HPあり 営10:00〜19:00 休月曜

九州

59 博多 住吉酒販 本店 福岡
福岡県福岡市博多区住吉3-8-27
📞092-281-3815
HPあり 営9:30〜18:30 休日曜

60 とどろき酒店 福岡
福岡県福岡市博多区三筑2-2-31
📞092-571-6304
HPあり 営10:00〜19:00 日祝は〜18:00 休月曜

61 地酒処 山田酒店 佐賀
佐賀県佐賀市赤松町7-21
📞0952-23-5366
HPなし 営9:00〜19:00 休不定休

62 さいしょ酒店 宮崎
宮崎県都城市松元町12-10
📞0986-22-1370
HPあり 営8:30〜19:30 第3土曜は〜12:30 日曜は11:00〜18:00 休第1・3・5日曜

63 宝納酒店 鹿児島
鹿児島県鹿児島市堀江町16-7
📞099-225-4510
HPあり 営10:00〜20:00 休日曜

49 酒のあべたや 奈良
奈良県磯城郡田原本町三笠43-3
📞0744-32-4335
HPあり 営10:00〜19:00 休水曜 第3木曜

50 登酒店 奈良
奈良県天理市田井庄町555
📞0743-62-0218
HPあり 営9:30〜20:30 休日曜

中国

51 谷本酒店 鳥取
鳥取県鳥取市末広温泉町274
📞0857-24-6781
HPあり 営9:00〜21:00 休日曜

52 酒舗いたもと 島根
島根県浜田市熱田町709-3
📞0855-27-3883
HPあり 営9:30〜20:00 休不定休

53 酒商山田 広島
広島県広島市南区宇品海岸2-10-7
📞082-251-1013
HPあり 営10:00〜19:00 休日曜 祝日

54 大和屋酒舗 広島
広島県広島市中区胡町4-3
📞082-241-5660
HPあり 営10:00〜22:00 休日曜 祝日

55 糸永酒店 山口
山口県宇部市厚南北1-3-28
📞0836-41-8453
HPなし 営9:00〜20:00 日祝は〜19:00 休火曜

四国

56 おおさかや 徳島
徳島県徳島市八万町大坪327-1
📞088-668-0920
HPあり 営9:30〜19:00 休日曜

近畿

41 安田屋 三重
三重県鈴鹿市6-2-26
📞059-382-0205
HPあり 営10:00〜19:00 休木曜 日曜

42 名酒館タキモト 京都
京都府京都市下京区升屋町60
📞075-341-9111
HPあり 営9:00〜20:00 日祝は10:00〜19:00 休無休

43 島田商店 大阪
大阪府大阪市西区立売堀3-5-1
📞06-6531-8119
HPあり 営9:00〜19:00 土曜は〜18:00 休日曜 祝日

44 白菊屋 大阪
大阪府高槻市柳川町2-3-2
📞072-696-0739
HPあり 営9:00〜20:00 休水曜

45 三井酒店 大阪
大阪府八尾市安中町4-7-14
📞072-922-3875
HPあり 営10:00〜19:30 休日曜 祝日(臨時営業あり)

46 山中酒の店 大阪
大阪府大阪市浪速区敷津西1-10-19
📞06-6631-3959
HPあり 営10:00〜19:00 土曜、祝日は〜18:00 休日曜

47 酒のやまもと もりのみやキューズモールBASE店 大阪
大阪府大阪市中央区森ノ宮中央2-1-70 もりのみやキューズモールBASE1階
📞06-6809-1750
HPあり 営10:00〜21:00 休無休

48 すみの酒店 兵庫
兵庫県神戸市長田区花山町2-1-27
📞078-611-1470
HPあり 営10:00〜18:30 休日曜 祝日

32 酒の勝鬨(かちどき)
東京都中央区築地7-10-11
📞03-3543-6301
HPあり 営8:30〜19:00 土曜は〜18:00 休日曜 祝日

中部

33 立原商店 新潟
新潟県上越市栄町3-2
📞025-523-2716
HPあり 営7:30〜21:00 日祝は8:00〜19:00 休不定休

34 酒千庵水上 石川
石川県金沢市神谷内町ハ-75-6
📞076-251-0544
HPあり 営10:00〜20:00 休水曜

35 依田酒店 山梨
山梨県甲府市徳行5-6-1
📞055-222-6521
HPあり 営9:00〜20:00 休日曜

36 相澤酒店 長野
長野県松本市中央1-8-8
📞0263-32-3276
HPあり 営7:30〜19:00 日曜は10:00〜17:00 休無休

37 酒舗よこぜき 静岡
静岡県富士宮市朝日町1-19
📞0544-27-5102
HPあり 営9:30〜19:00 日祝は10:00〜18:00 休月曜 最終日曜

38 ヴィノスやまざき 静岡本店 静岡
静岡県静岡市葵区常磐町2-2-13
📞054-251-3607
HPあり 営10:00〜21:00 日祝は〜20:00 休無休

39 酒のきまた 愛知
愛知県一宮市大志1-8-8
📞0586-72-3398
HPあり 営9:00〜19:30 祝日は〜18:00 休日曜 第3月曜

40 名古屋の酒専門店 知多繁 愛知
愛知県名古屋市昭和区池端町1-18
📞052-841-1253
HPあり 営9:00〜20:00 休水曜

特別広告企画

今、魅力の日本酒！

ますます多彩な個性が花開く現代の日本酒。それぞれの香りや味わい、その背景にある造り手を知ることで、魅力はさらに膨らみます。

右から、小山本家酒造 灘浜福鶴蔵「シェリー樽熟成酒 絲ito」、吉乃川「みなも」"中汲み 大吟醸原酒"、石本酒造「越乃寒梅」"生酛系酒母柱焼酎仕込 特醸酒"、浦霞醸造元 佐浦「純米吟醸 浦霞No.12」。それぞれの詳しい情報は、後ろページの本企画内で紹介している。

デザイン＝まわりとしん
撮影＝杉田賢治

——最近は、一般の愛好家でもテイスティングを楽しむ人が増えています。テイスティングの魅力とは何でしょうか？

私は、テイスティングというのは飲み手と造り手をつなぐ一つの方法だと考えています。お酒の香りや味、タイプが自分なりにわかってくると楽しみ方は広がりますし、造り手への共感や理解も深まります。とてもいい傾向だと思いますね。

——では早速ですが、一銘柄ずつ、味、香り、料理との相性などコメントをお願いします。

では、**石本酒造「越乃寒梅」"生酛系酒母柱焼酎仕込 特醸酒"**から。米の良さを雑味なく引き出し、熟成により香味を調和させる造りで知られる新潟県の蔵元。その姿勢を貫きながら、生酛系酒母の米焼酎を仕込みに使うことですっきりとした軽快さと複雑味を融和させています。とても面白いと思いました。香りは乳酸系、味わいはとにかくなめらかなのに単調でなく、余韻も程よい。綺麗で角のない酸があるので料理を引き立てます。和食なら白子ポン酢や蟹酢、洋食なら太刀魚や帆立貝のブールブランソース、牛肉にも合います。ワイングラス映えするのも現代的ですね。

次は、**吉乃川「みなも」"中汲み 大吟醸原酒"**。こちらも新潟県で、淡麗辛口の酒造りで有名な蔵元。その実力を、改めて感じたお酒です。新潟県産米の特徴、水の良さ……何よりも丁寧な造りが凄くよく出ています。香りは華やかで綺麗、青々しさもあり、口に含むとさらさらと溶けるような甘さは和三盆を思わせます。酸味は穏やかでグレープフルーツの皮のような心地よい苦味があり、余韻が縦に伸びていく。丁寧につくった素材重視のお料理、特に大葉や海老の天ぷらに合わせたいですね。粒子を感じない粉塩で、レモンも要らない。上品な味わいが印象深い一本です。

3本目は、**小山本家酒造 灘浜福鶴蔵「シェリー樽熟成酒 絲ito」**。シェリー樽熟成のお酒はいくつかありますが、これはとりわけシェリー樽の香りが豊か。熟成年が長い原酒をうまくブレンドしているからでしょう。日本酒の特徴である旨味に、日本酒にはない酸味、コクが重層的になって調和しています。アルコール度数が25度あるのでキレがあり、余韻はすっきり。和食の

味わい、香り、料理とのペアリング——個性輝く日本酒をテイスティング

右から、花の舞酒造「花の舞 Abysse（アビス）」、池田酒造「純米吟醸 池雲 祝」、竹野酒造「畏怖 -if-」、源平酒造「源平 純米酒」、あさ開「純米大辛口 水神」、田村酒造場「純米吟醸 本まぐろ HONMAGURO-」。各商品の詳細は、次ページ以降を参照。

テイスティングする人
おおくぼかずよ さん

日本酒コンサルタント。日本酒コーディネートオフィス「アクア・ディ・ルーチェ」主宰、「アカデミー・デュ・ヴァン」日本酒講座講師。精力的な蔵元取材を基盤として、各国料理と日本酒を楽しむSAKEディナーの企画運営など、日本酒の楽しみ方を提案している。

食後酒や、中華にもとても合います。特にオイスターソースを使った料理や、辛めの四川料理、北京料理はお薦めですね。

次は、**浦霞醸造元 佐浦「純米吟醸 浦霞No.12」**。こちらも宮城県の老舗蔵の技術力を実感したお酒です。透明感があり、バランスが抜群にいい。香りは苺やメロンを思わせるグリーンのトーン、味わいは綺麗でやわらか、海のミネラルも感じます。料理でまず浮かぶのが牡蠣、淡白なイカとセロリの炒め物などもぴったりでしょう。自分の蔵の伝説の酵母を甦らせた点、コストパフォーマンスも素晴らしいと思います。

5本目は福井県の**源平酒造「源平 純米酒」**。実に個性的で、興味を持ちました。甘味、酸味、コクと旨味もある純米酒ですが、磯の香りがあってスパイシーかつスモーキー。面白いペアリングが期待できます。鶏とカシューナッツの炒めなどナッツを使った料理や、生ハム、鰹の藁焼き、生臭みの強い貝の刺身や鮨もいけます。もちろん、定番で言えば焼鳥、牡蠣の土手鍋でもいい。醤油や味噌にも合いますね。

次がまた、個性的。京都府の**竹野酒造「畏怖 -if-」**。酵母はきょうかい10号、米は亀の尾。農家ごとにタンク別で仕込む、生産者の顔が見える酒造りという点も意欲的。1回火入れだそうですが、アルコール度数12度の低アルコールで微炭酸、瑞々しい甘味の後に酸が追いかけてくる。華やかで軽やか、若々しい飲み心地で、たとえばトマトの冷菜や魚介のテリーヌなどとともに、ワインのように楽しむのもいいですね。

7本目は、岩手県の**あさ開「純米大辛口 水神」**。日本酒度+10ですが、口当たりはむしろやわらかで軽快さもあり、やがて味わいが広がって辛口とわかる。余韻も続きます。軟水の良さと綺麗な精米を感じました。オーソドックスに塩辛などの珍味、あるいは力強いので焼き物、焼肉などにも負けず引き立ててくれると思います。

次は東京都の**田村酒造場「純米吟醸 本まぐろ HONMAGURO-」**。これはぜひお魚、特にマグロの赤身と合わせていただくと、赤身の鉄分と酸味が口の中でまとまっておいしさを感じさせ、自分はすっと消える。辛口好きの方にもお薦めです。

そして静岡県の**花の舞酒造「花の舞 アビス」**。ワイン酵母を使ったお酒で、香りはフルーティー、白桃のような優しい甘さで酸もあります。日本酒とワインの良さをうまく調和させた印象。桃とモッツァレラのサラダ、白身魚のお刺身にも合います。

——お話をうかがい、蔵元が自身のオリジンや地域性、逆に新しい挑戦など、アイデンティティーを追究している時代だと改めて思いました。最後に、全体の感想をお願いします。

今回のテイスティングでも感じたことですが、私は日本酒としてのテロワールに注目しています。米はワインの葡萄と違い乾物で流通しますし、農家と酒蔵は別という歴史や文化が日本にはあります。地域を超えていい米を使いたい蔵、地元産にこだわる蔵もある。だからこそ米、水、酵母などをわかりやすくしていくことが銘柄、蔵元、地域の個性を伝えることになり、フードペアリングの楽しみ、さらに酒ツーリズムなどにもつながっていくと思っています。

今、魅力の日本酒！

「料理に寄り添い」「飽きずに飲め」「次の日に残らない」"普通酒 白ラベル"に、「越乃寒梅」の真髄が宿る

デザイン＝まわりとしん
文＝石井ルリ子　撮影＝杉田賢治

紀州備長炭で焼き上げた串の数々を、主人が最も好きな飲み方と言う40℃強の「越乃寒梅」"普通酒 白ラベル"の燗酒で楽しむ。串焼きは手前から、コリコリとした食感とガーリックバターで引き出された旨味が絶妙のみさき（雌のテール）、口いっぱいにあふれる卵黄のコクが堪らないちょうちん、ほのかに甘くしっとりとしたレバー。見た目の美しさからも丁寧な仕事がうかがえる。"普通酒 白ラベル"は、どの串との相性も抜群。ともに味わうことでおいしさがさらに花開く。

日本酒が個性を競う今だからこそ、揺るぎない存在感が際立つ。「越乃寒梅」には、王道という言葉がぴったりとする。

昭和、平成、そして令和。時には日本酒自身が増産や効率化、あるいは一時の流行に翻弄された時代にあっても、妥協のない酒造りを貫いてきた。良い米を選んで丹念に磨き、じっくり醸し、旨さを最大限に引き出すまで熟成させる。そこから生まれる"キレのある飲み口の良い酒"には、第一級の個性が変わることなく光り続けている。

"普通酒 白ラベル"は、そんな「越乃寒梅」の信念が息づく一本。普通酒でありながら全量酒造好適米で仕込み、精米歩合は58％。吟醸造りと言っていい高精白と造りを、あえて普通酒として世に届ける。「日々の晩酌の酒こそ、上質で生活に潤いをもたらすべきもの」という蔵元の思いが伝わってくる。

「オープンから20年間、使い続けています。うちの日本酒メニューになくてはならないのが"普通酒 白ラベル"ですね」

そう話すのは日本酒の目利きとしても知られる、希少部位焼鳥の名店「白金 酉玉」主人の伊澤史郎さんだ。

料理との関係は、ほぼオールマイティー。"普通酒 白ラベル"は食中酒の一つの理想。

土佐の万願寺と呼ばれる、よさこいハニーと下仁田葱の焼きびたしには、〝普通酒 白ラベル〟を冷やで。まったく雑味なく、澄んだ旨味とキレの良さはさすが。繊細な野菜、だしの味を見事に引き立てる。

日本酒の王道を歩む「越乃寒梅」の姿勢が、この2本にも貫かれています

伊澤史郎さん 「白金 酉玉」主人

普通酒 白ラベル

普通酒でありながら吟醸造りを貫く一本。香りは、穏やかでほのかに上新粉のよう。味わいは、まず舌先に心地よい辛味を感じ、透明感あるふくよかな旨味が広がり、力強いキレ味。温度帯は、爽やかに味わうなら15～18℃程度、味わいの広がりを楽しむなら40℃強。料理との相性はほぼオールマイティー。

抜群のコストパフォーマンスを誇る、晩酌酒の傑作。※原料米＝五百万石（新潟県）他、精米歩合＝58%、アルコール度数＝15度、希望小売価格＝720mℓ960円、1.8ℓ 2030円。

生酛系酒母柱焼酎仕込 特醸酒

江戸時代初期の伝統製法の進化形。原材料から自家製柱焼酎に至るまで、地元産にこだわった特醸酒。香りは、生酛系酒母由来の乳酸を感じつつ上品。味わいは、繊細な酸と旨味が緻密で複雑、個性的な印象。後味はドライ。温度帯は、15～18℃程度。食後酒としてチーズと合わせるなどがお薦め。

贈答にも最適。蔵元のロマンを感じさせる年1回発売の限定酒。※原料米＝五百万石（新潟県新潟市大江山産）、精米歩合＝55%、アルコール度数＝16度、希望小売価格＝720mℓ3000円。

「『越乃寒梅 普通酒 白ラベル』とは、20年来の付き合い。飲むほどに信頼が深まります」

「白金 酉玉」主人・伊澤史郎さん。日本酒を世界に広めることも、ライフワークの一つと言う。

日本酒コンペの審査員を務め、他店の日本酒リストも任される伊澤さんに、今回は〝普通酒 白ラベル〟に加えて〝生酛系酒母柱焼酎仕込特醸酒〟の味わいをうかがった。

白金 酉玉 本館

丁寧な仕事と素材の良さ。ミシュランガイドにも掲載される焼鳥の名店。
●東京都港区白金6-22-19
☎03-5795-2950 [営]17:30～24:00(L.O.) [休]日曜

「決して奇をてらわず、米と水の良さ、そして造りで勝負している。淡麗辛口の新潟酒の典型と言われますが、その意味は単にすっきりとして飲みやすいだけでない。米本来の旨味がしっかりと溶け込んでいるということです。香りと味のバランスが素晴らしいから、一口飲んで旨いと感じ、また飲み続けても飽きない。次の日に残らないのも酒質が優れている証拠です」

冷やも燗も旨い数少ない酒の一つだが、伊澤さん好みは燗。店ではただ燗酒と言われれば、40℃強の〝普通酒 白ラベル〟だ。「冷やでは心地よい辛味の後に来るふくよかさが、お燗にすると味わいがさらに膨らみます。そして、すっとキレます」

何よりも、伊澤さんが惚れ込んでいるのは、食中酒としてオールマイティーな度量だと言う。塩の串焼きで始まり、だしを含んだ野菜やサラダ、醤油だれの内臓系の串焼き……。一連の流れの中で幅広い味わいの料理に寄り添い、食の楽しみを引き立て続ける。「これこそ日本酒のあり方だと思うんです」と伊澤さん。

現在、国内外に支店を持つ「白金 酉玉」。食を通して日本の文化の素晴らしさを広めることを目指す同店にとって〝普通酒 白ラベル〟はすでに店の味の一部だ。

「『越乃寒梅』という酒蔵は、ぶれない。すべての酒に価値観が一本、芯として通っている。一言で安心、信頼ですね」

懐深く、凛とした〝普通酒 白ラベル〟の飲み口に、「越乃寒梅」の真髄が宿る。本当の個性とは、かくも声高に主張しないものなのである。

●お問い合わせ／石本酒造株式会社 https://koshinokanbai.co.jp　越乃寒梅 石本酒造【公式】Instagramアカウント：koshinokanbai

今、魅力の日本酒！

全国の酒蔵が注目する、酒造好適米がこれ！

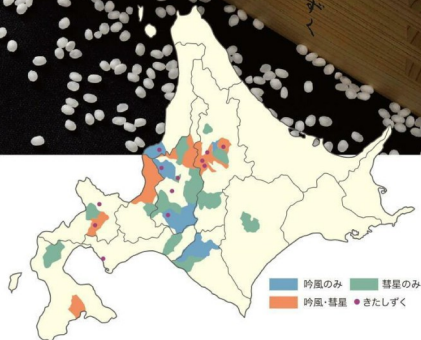
北海道産「吟風」「彗星」「きたしずく」

デザイン＝まわりとしん
文＝葛山あかね　撮影＝杉田賢治

ここ数年で一気に評価が高まった北海道産の酒造好適米３種。今や北は地元・北海道から南は九州まで、全国各地の酒蔵で活躍している。

酒造りに合わせた計画的な作付けで、安定した供給量を維持

北海道では酒造好適米の品質向上、栽培技術の強化に取り組むことはもちろん、「吟風」「彗星」「きたしずく」それぞれの栽培に適した地域に計画的に作付けすることで安定した供給量を維持している。令和元年度の作付面積は「吟風」314ha、「彗星」95ha、「きたしずく」が54ha。北海道内はもとより、年間生産量のほぼ４分の１が道外の酒蔵での仕込みに使われているという。

吟風のみ　彗星のみ　吟風・彗星　● きたしずく

北の大地で育まれる酒造好適米（酒米）が人気だ。酒米と言えば日本酒の原料であり、仕上がりの核を成す最重要な存在だが、昨今、全国各地の酒蔵の注目を集めているのが北海道産の酒米なのである。

銘柄には個性的な3種が揃う。筆頭は２０００年に登場し、北海道ブランドの名を世に知らしめた「吟風」。心白（米の中にあるでんぷん質の塊）の発現率が高く、濃厚で芳醇な味わいが期待できる実力派である。また、淡麗辛口のすっきりとした酒造りに向くとされる「彗星」。安定した品質と収量を誇ることからも人気の銘柄だ。そんな「吟風」と「彗星」の良いところを兼ね備えて誕生した「きたしずく」は、雑味が少なくやわらかな酒質になると、２０１４年の発売以来、熱い視線が注がれている。

いずれも北海道の生産者とＪＡ、ホクレンが連携して生み出した傑作米。長きにわたり、品種開発から栽培技術の強化、品質の向上に加え、銘柄それぞれに適した地域での計画的な作付けなどに取り組んできた。その結果、安定した生産量を維持し、全国各地の酒蔵に供給できるようになった。

そんな酒米に惚れ込み、酒を仕込んでいるのが栃木県栃木市の老舗蔵・飯沼銘醸だ。それまで主に地元産の山田錦や五百万石を

吟風
gin-pu

10年もの歳月をかけて開発され、2000年に誕生。北海道産・酒造好適米の実力を知らしめた代表的な存在である。心白が大きく、その発現率が高いのが魅力。米の甘味や旨味が生きた、芳醇な味わいになるとの評価が高い。また、耐病性に優れているといった利点もある。写真は玄米と60%精米したもの。

吟風（空育158号）← 八反錦／上育404号／きらら397

彗星
sui-sei

評判の「吟風」と、北海道初の酒造好適米である「初雫」を交配。2007年の誕生より、淡麗辛口のすっきりとした味わいの酒造りが期待できると人気に。その特長は、粒が大きいこと。加えて、耐冷性に優れていることから、安定した生産量が見込めるのも魅力だ。写真は玄米と45%精米のもの。

彗星（空育酒170号）← 北海278号(初雫)／空育158号(吟風)

きたしずく
kita-shizuku

2014年に期待の新星として登場。以来「吟風」と「彗星」の〝いいとこどり〟をした酒米として名を馳せる。「吟風」のように心白の発現率が高く、寒さに強くて安定した収量が期待できるのは「彗星」のごとく。また、粒が大きく、高精白にも耐える。そんな「きたしずく」で醸した酒は、雑味が少なくやわらかですっきりとした味わいになりやすい。写真は玄米と55%精米したもの。

きたしずく（空育酒177号）← 雄町／ほしのゆめ／空育158号(吟風)

使用してきたというが、およそ8年前に北海道産が仲間入りしたという。

「きっかけは、うちの代表銘柄の一つ〝姿〟を気に入ってくれている札幌の居酒屋主人から『北海道の酒米で仕込んだ〝姿〟が飲んでみたい』と言われたことでした」

そう話すのは九代目・蔵元杜氏の飯沼徹典さんだ。もともといろいろな酒米を使用しての酒造りに取り組んでいた飯沼さん。「それなら」と早速着手した。

「造り始めてみるとこれが素直に面白い。もちろん酒米それぞれに個性があり、試行錯誤の連続でしたが、従来の〝姿〟にはない新しい酒質が生まれ、常連客にも評判になったんです。初めて造った酒がそうした出来映えでしたから、この酒米にはまだまだ可能性があると思いましたね」

次はもっと旨味を引き出そう、綺麗な味にしよう……そんなふうに造り手の想像力をかきたてる、仕込みがいのある酒米だと飯沼さんはうれしそうに語る。

今では「吟風」「彗星」「きたしずく」の年間生産量の約4分の1は、道外の酒蔵で使われているという。その人気ぶりこそ、確かな実力の証だ。

「いい酒米は、麹にしたときの手ざわりがもの凄くいいんです」と飯沼さん。北海道産の酒米はいずれも抜群。一粒一粒がしっかりとして捌けがいいとか。

「吟風」「彗星」「きたしずく」の実力は、麹でわかる

飯沼徹典さん 地酒〝杉並木〟〝姿〟飯沼銘醸 九代目

私の経験上、酒の出来を判断する基準の一つに麹の手ざわりがあります。良い酒ができるときの麹はとにかく気持ちいい。一粒一粒がプチプチとして、切り返しをするとほぐれるように捌けるんです。北海道の酒米を仕込んだときがそうでした。手ざわりがもの凄く良かったんです。そのときに「これはいける」と確信しました。そのなかで「吟風」は旨味のある濃厚な酒造りに向いています。加水をしても味がぶれず薄っぺらい酒にならないことから、昨年は夏限定の特別純米生酒として販売して好評を得ました。「彗星」は綺麗な酒を醸す酒米。後味はすっきりしながらも、ただ単に淡麗辛口になるのではなく、きちんと米の旨味を持つ味わいに。また「きたしずく」は味のりのする酒米だと感じています。うちの代表銘柄〝姿〟はどちらかというとごつい酒が主流で、40%磨いた「きたしずく」はそうした酒質を表現する力強さを持ちながらも上品に仕上がるところが新しいですね。〈談〉

1811年創業の飯沼銘醸九代目。杜氏歴13年。好みの酒質は「甘めで重厚なしっかりした酒」。
●栃木県栃木市西方町元850 ☎0282-92-2005

左から、「吟風」で醸した特別純米生酒〝姿 浴衣すがた〟、「彗星」の純米吟醸 無濾過生原酒〝姿 晴れすがた〟、「きたしずく」の純米吟醸 無濾過生原酒〝姿 北しずく〟。

●お問い合わせ／ホクレン農業協同組合連合会 ☎011-232-6237 https://www.hokuren.or.jp

〝新潟清酒の今〟を味わう。吉乃川「みなも」

日々の食卓を豊かにする新定番の予感

デザイン＝まわりとしん
撮影＝杉田賢治

心地よい酸と甘味が綺麗にまとまった吉乃川「みなも」。右から、少し贅沢な日の〝大吟醸〟希望小売価格＝720㎖3000円。同クラスに純米大吟醸もあり。最高峰の〝中汲み 大吟醸原酒〟希望小売価格＝720㎖5000円。同クラスに純米大吟醸原酒もあり。日々の晩酌に最適な〝厳選醸造〟希望小売価格＝720㎖1200円。

美しいな。群青色のボトルを見たとき、素直にそんな言葉が浮かんだ。果たして味わいは印象にぴったりで、グラスを口元に寄せると花のような香りが広がり、雑味のないコクがすぅっとしみ入るようだ。

新潟県長岡で470年以上の歴史をもち〝極上吉乃川〟〝厳選辛口 吉乃川〟などザ・新潟清酒、淡麗辛口の身近な銘酒を世に送り続けてきた蔵元が、全力で造り上げた新銘柄・吉乃川「みなも」。その最高峰である〝中汲み 大吟醸原酒〟は、透き通るような香味に深い奥行きを感じさせる素晴らしい出来映えだった。

「吉乃川らしさをとことん追究したのが、『みなも』です」と話すのは、同社の峰政祐己社長だ。「吉乃川は一筋に新潟の人たちの晩酌酒を造ってきた。晩酌酒とは、日々の生活を豊かにする日本酒のことです。その今を追究した結果が『みなも』。高級酒を造ろうとしたのでも、東京や海外で売れる酒を目指したのでもないのです」。

峰政社長によれば〝吉乃川らしさ〟は三つのキーワードで表現できる。「丁寧さ」

「酒造りは農業」という信念の下、農家でもある蔵人の栽培米を使い続けてきた吉乃川。現在は農業法人を立ち上げ、高品質な酒造好適米を自社栽培している。

「みなも」のトータルデザインを担った徳田さん。

2019年「ミラノ酒チャレンジ」にて、デザインでは最高峰のデザインプラチナ賞、味わいでは金賞を受賞した。

時代を超え、人々の暮らしに恵みを与えながら流れ続ける信濃川が、「みなも」の名前とデザインのモチーフとなった。

原点の吟醸造りに向き合ってこそ、今という時代の晩酌酒に近づくことができる

毎日を豊かにする酒。「みなも」のデザインに込めた想い

徳田祐司さん
「カナリア」クリエイティブディレクター

毎日の食を引き立てる晩酌酒として、地元・新潟で長い間親しまれてきた吉乃川を、〝毎日を豊かにするお酒〟と再定義し、人生を〝川〟、豊かな毎日を〝みなも〟にたとえ、キラキラと輝きコンコンと絶え間なく流れゆく姿を新たな吉乃川の顔にしました。各価格帯で表情を変え、味わいやクラスの幅を持たせましたが、すべてに共通しているのは、毎日が豊かであればきっと人生は豊かになる。という吉乃川の想いそのものです。

美食の世界でも注目される「みなも」の綺麗な余韻とバランス

旬の美味と美酒を、最上質な空間で心ゆくまで味わう。「六本木 kappou ukai」では、「みなも」の〝中汲み 大吟醸原酒〟と〝中汲み 純米大吟醸原酒〟を提供している。「旨味と膨らみがあり、何しろ余韻が綺麗。最高レベルのバランスと思います」とは、谷沢秀人支配人。「冬なら迷い鰹の藁焼きなど、日本海の魚と合わせることが多いですね。お客様は皆さん、幸せな顔になられます」。

六本木 kappou ukai

東京都港区六本木6-12-4
六本木ヒルズ 六本木けやき坂通り2階
☎03-3479-1515
[営]12:00〜14:00(L.O.) 18:00〜23:00 (L.O.21:00)、土日祝11:30〜14:30(L.O.) 17:30〜23:00 (L.O.21:00)　[休]月曜
美食を追究する「うかい」の割烹。日本酒は銘酒、希少酒がずらりと揃う。

手づくりの蒸米では、限定吸水を終えた米を甑(こしき)の底にザルで満遍なく撒いていく。丁寧な仕事が垣間見られた。

「みなも」の〝中汲み 大吟醸原酒〟の酒母に櫂を入れる。タンクのサイズからも、仕込み量の小ささがわかる。

吟醸造りの核とも言える種付け。突き破精(はぜ)麹こそ、吉乃川の吟醸造りの真髄だろう。

峰政祐己社長。「吉乃川は地酒蔵です。今の時代を生きる人たち、特に新潟の人たちの日々の晩酌酒を造り続けたい」。

藤野正次杜氏は45歳。「酒造りはチームワーク。皆で昨日より1cmでも上に行こうとする努力の積み重ねが面白い」。

と「ブレンド力」、そして「キレ味」。この三つが、それぞれ「みなも」の3クラスへと展開していったのだという。

まず、「丁寧さ」は冒頭の〝中汲み 大吟醸原酒〟と〝中汲み 純米大吟醸原酒〟。文字通り全工程を手づくりで小仕込み、タンク一本一本を搾った中汲みだけを詰めた最高峰。吟醸造りの真髄がここにある。

「ブレンド力」を突き詰めたのが〝大吟醸〟と〝純米大吟醸〟で、これは吉乃川が名声を築き上げる礎ともなった調合の妙味。異なるタンクの酒を合わせることで、銘柄の型を決める技術の精華である。

そして三つ目の「キレ味」は、越後杜氏伝統の醸造アルコールを巧みに扱う技と関係している。〝厳選醸造〟では、吉乃川の酒を自社蒸溜した米焼酎を使うことで、これまでにない香りと複雑味を伴うキレを実現していた。

「蔵人が一丸となって『みなも』に取り組んだ期間は、吉乃川の原点に向き合う濃密な時間でもありました。原点とは大吟醸造りです」とは、藤野(ふじの)正次(まさつぐ)杜氏。「もう一つ、原点と言えるのが水。敷地内から汲み上げるこの仕込み水がなかったら『みなも』はもちろん、吉乃川の綺麗な味わいは生まれない。改めて感謝の気持ちになりました」。

吉乃川「みなも」の誕生に関わった蔵元、杜氏、ほかにもここで紹介できない多くの人たちの話を聞いていると、伝わってくるのは支えてくれる地元への、自然への、そして酒造りへの芯が通った熱い想いだ。それらのすべてが、「みなも」の美しい味わいに溶け込んでいる。

●お問い合わせ／吉乃川株式会社　☎0258-35-3000(月〜金曜　9:00〜17:00)
〝みなも〟を買えるお店・飲めるお店は、ホームページで。https://yosinogawa.co.jp/minamo/

今、魅力の日本酒！

日本酒の蔵元が生み出した、唯一無二の個性

「シェリー樽熟成酒 絲・ito」

デザイン＝まわりとしん
撮影＝杉田賢治

「絲 ito」は温めてもおいしい。いわゆる燗酒だが、生姜をちぎって加え、ライムを浮かべるのが「バー・ゴヤ」スタイル。蕎麦猪口は、ボトルと同じ雲母唐長のデザイン。

品格あるボトルデザインは、江戸時代から続く唐紙屋を継承する雲母唐長（きらからちょう）によるもの。オールド・ファッションドを思わせる「絲 ito」のカクテルとともに。※原材料＝米（国産）、米麹（国産米）、醸造アルコール、アルコール度数＝25度、希望小売価格＝750mℓ6000円。

「え？ これシェリー？ 酒に詳しい方ほど、そう思うでしょうね。樽熟の重層的な香りがしてラムのニュアンスもあり、しかし飲むと米由来の甘味と深い余韻がある。体験したことのない感覚です。凄く面白い」

そう話すのは、「バー・ゴヤ」の山﨑剛（やまさきつよし）さん。第1回シェリー・カクテル・コンペティションで優勝、シェリーを注ぐ技術を競うベネンシアドール資格認定試験でも最優秀賞を獲得したほどシェリーに詳しい山﨑さんをして、「魅力的」と言わしめた酒。

「シェリー樽熟成酒 絲・ito」は、永い歳月をかけシェリー樽にねかせた日本酒由来の特別原酒。樽ごとに香味の違う原酒をブレンドの技術で調和させ、華やかな香りと重厚な味わいを生み出した注目の一本だ。

造り手は兵庫県の灘五郷にある浜福鶴。2003年からシェリー樽貯蔵に取り組み、遂にこの唯一無二の個性に辿り着いた。

「ストレートで飲むなら少し冷やしておき、常温までの移り変わりを楽しむのがお薦めです。あるいは、シェリーのようにベネンシア（柄杓）で注いでもいいですよ。香りが開き、口当たりがやわらかくなる。バーでしたら、カクテルへも展開できますね」

山﨑さんは今回、二つのカクテルを創案してくれた。一つはクラッシュドアイスに冷やしておいた「絲・ito」を注ぎ、オレンジピールで香りづけしたミストスタイル。二つ目は、生姜と合わせたホットカクテル。「絲・ito」の豊かなコクと酸味、香りが、グラスの中で複雑でいて爽やか、そして新しいおいしさへと昇華していた。

「店には日本酒も焼酎も置かないのですが、『絲・ito』は特例。お客様に、知ってもらいたいと思うんですよね」

この重厚な味わいと出会うために、16年という時の蓄積が必要だった

山﨑剛さん。「『絲 ito』は、バーのつまみ全般と合わせやすい。ラムのようにチョコレート、シェリーのように生ハムとも相性がいいです」。

「絲 ito」をシェリー用の柄杓でグラスに注ぐ。「お店やご家庭では、グラスをスワリングするだけでも香りと味が開きます」。

バー・ゴヤ

東京都中央区銀座6-4-16
花椿ビル2階B2号（小路）
☎03-6264-5583 [営]16:00～24:00
[休]日曜 祝日（連休の場合は変動）
2019年「第46回全国バーテンダー技能競技大会」で総合優勝を果たした山﨑さんのカクテルは美味。さりげない心遣い、所作、会話も心地いい。

●お問い合わせ／株式会社 小山本家酒造 灘浜福鶴蔵 ☎078-411-8339 https://www.hamafukutsuru.co.jp

伝説の酵母が、令和という〝今〟に甦る「純米吟醸 浦霞No.12（ナンバー・トゥエルヴ）」

デザイン＝まわりとしん　文＝葛山あかね　撮影＝杉田賢治

いつの時代も南部杜氏の技と精神を受け継いだ蔵人たちが、浦霞の酒造りを支える。

享保九（1724）年創業。全国新酒鑑評会での金賞受賞歴は全国でもトップクラスの名門蔵だ。

「この酵母の復活により、これまでの浦霞にはない新しいタイプのお酒ができました」と語る十三代目当主の佐浦弘一さん。

卓抜した透明感。爽やかな香りだが、味わいは豊か。「純米吟醸 浦霞No.12」は、吟醸蔵として名高い「浦霞」が伝説の酵母を現代に甦らせ、造り上げた革新的な一本だ。

「この酒を造るのはある意味、チャレンジでした」とは十三代目当主の佐浦弘一さん。

伝説の酵母とは日本醸造協会に登録されている〝きょうかい12号酵母〟のことだが、元を辿れば同蔵の名杜氏・平野佐五郎氏が醸した醪（もろみ）から分離されたもの。香り高く、吟醸酒に向く酵母で、杜氏を継いだ平野重一氏が造る吟醸酒は数々の鑑評会で高い評価を受けてきた。だが、酵母は生きものであるがゆえ、いつしか幻の存在に。

「日本酒は多様性の時代。改めて弊社ならではの酒を、と考えたとき、思い浮かんだのが12号酵母を復活させることでした」

復活の立役者となったのは、現・杜氏の小野寺邦夫さん。試験醸造から始め、いよいよ本格醸造へとこぎ着けた。

「昔と今の酵母はまったく違い、すべてが手探りでしたが、低温長期発酵に向くという歴代杜氏の知恵を借り、さらには現代における吟醸酒の嗜好も取り入れました」

さて、一献。綺麗な酸があってキレのある爽やかさが伝わってくる。飲み飽きることなく、食事と楽しめる。浦霞が時代を通して守り続ける〝品格ある酒〟だ。

吟醸蔵の名声を築き上げてきた「きょうかい12号酵母」を復活させる

きょうかい12号酵母の「12」の数字と、新たな時を刻み始める時計の針をモチーフにしたデザインも美しい。※原料米＝蔵の華、精米歩合＝55%、アルコール度数＝15～16度未満、希望小売価格＝1.8ℓ 3000円。

浦霞、名杜氏の系譜

平野佐五郎。昭和の半ばに〝南部杜氏の至宝〟と謳われ、真摯な姿勢と抜群のセンスで浦霞を一躍銘酒蔵へと導いた。伝説の酵母の生みの親でもある。

平野重一。平野佐五郎の甥であり、杜氏職を継いだ。佐五郎に劣らぬ吟醸酒造りの名人で、毎年行なわれる各種の鑑評会では輝かしい入賞歴を重ねた。

小野寺邦夫。現・杜氏。重一に師事し、名杜氏の道へ。きょうかい12号酵母の復活に尽力した。2019年11月には宮城県卓越技能者にも選出された。

●お問い合わせ／浦霞醸造元 株式会社 佐浦　☎022-362-4165（代表）　http://www.urakasumi.com

今、魅力の日本酒！

日本海に面した「海の京都」で醸し出される

個性あふれる丹後の酒

デザイン＝根岸良介(omodaka)　文＝斉藤由利子　撮影＝森谷則秋

白砂青松の天橋立（写真）、海に浮かぶ伊根の舟屋など、海の京都には日本の絶景がてんこ盛り。

海の京都には、天照大神がここから伊勢に移られたという「元伊勢 籠（この）神社」がある。このエリアは、古くから稲作や酒造りが盛んだったことから、伊勢神宮に酒を伝えた「御神酒のルーツ」としても知られている。

現在ある酒蔵は12蔵。それぞれが伝統製法を踏まえつつ、新たな酒の魅力づくりに取り組んでいる。そのバラエティーの豊かさは、杜氏のキャラクターからも伝わる。向井酒造（伊根町）、東和酒造（福知山市）、池田酒造（舞鶴市）では女性杜氏が活躍中。また、初の外国人杜氏である木下酒造（京丹後市）のフィリップ・ハーパー氏もおり、世界から高評価を得ている竹野酒造（京丹後市）、与謝娘酒造（与謝野町）など、海外を視野に入れた展開も目覚ましい。

「誰も飲んだことのない酒を飲みたい。だから造る」とは竹野酒造の杜氏、行待佳樹氏。12蔵が目指す酒質は異なるものの、この地が挑む酒造りはこの言葉に尽きる。

これらの酒を楽しめる丹後天酒まつりが今年も開催される。5月30日、31日、酒蔵をバスで巡る蔵開きイベントだ。丹後の酒を五感で味わえる絶好の機会である。

天橋立を眺めながら地元の海の幸に舌鼓を打てる人気店「雪舟庵」☎0772-27-1530（予約が望ましい）。「水がきれいなエリアは海も豊か。日本海で獲れた極上の海の幸には、辛口の地酒が合います」と主人の西岡正人氏。酒米「祝」で仕込む酒を応援している。

池田酒造
https://ikekumo.com

就任2年目の池田菊江杜氏は元料理人。「女性ならではの感性で、『池雲』と食のマリアージュを表現したい」とチャレンジを重ねる。

竹野酒造
https://yasakaturu.co.jp

銘酒「弥栄鶴」を造る一方で、米にこだわったノンフィルター純米酒〝蔵舞（くらぶ）〟シリーズを手がける六代目杜氏、行待佳樹氏。

Discover Japanese Terroir
海の京都

京都府北部に位置する5市2町（福知山市、舞鶴市、綾部市、宮津市、京丹後市、伊根町、与謝野町）が属する海の京都。日本海に面するこのエリアは、古くから大陸との交流の玄関口として栄え、また多くの神話の舞台にもなっている、いわば〝もうひとつの京都〟。奇跡の自然に抱かれ、5000年以上受け継がれてきた人々の暮らし、伝統や文化に触れることができる観光圏として、世界から注目されている。

●お問い合わせ／海の京都DMO　☎0772-68-5055　https://uminokyoto.jp

酒造りに最適な軟水に恵まれた地で、12蔵の杜氏は米にも並々ならぬ情熱を注ぐ。地元農家との米づくり、京都の酒造好適米「祝（いわい）」や食米への執着、磨きの研究など、酒の個性の源となっている。●（株）山庄「いととめEAT店」☎0772-64-5295、道の駅の直売所「宮津まごころ市」☎0772-22-6123では、全蔵の酒をラインナップ。地方発送にも対応。

今、魅力の日本酒！

三〇〇年超の酒造りと挑戦、越前大野に「源平酒造」あり

日本有数の名水の町にして、五百万石の特産地

デザイン＝根岸良介（omodaka）
文＝斉藤由利子　撮影＝長谷川和俊（ホオズキ舎）

人気上昇中の酒蔵ツーリズム。世界的な日本食ブームに端を発し、外国人客の旅の目的にもなっているという。この可能性に早くから注目していたのが、福井県大野市にある源平酒造の萩原敦士氏だ。

源平酒造は1673年創業の老舗蔵である。蔵名は、由緒ある血筋の源氏と平氏に由来していて、その縁起のよさから、祝いの席の振る舞い酒としても知られる。海外の日本大使館では毎年、天皇誕生日に祝賀レセプションが開催されるが、香港では5年連続で乾杯酒に選ばれている。

そんな中、代表銘柄の「源平 純米酒」が、ブリュッセル国際コンクール「サケ・セレクション」でゴールド賞に輝く。コンクール出品用の特別な酒ではなく、すでに市販している酒が快挙を成し遂げたのである。

実は、越前大野は上水道の約70％が湧水でまかなわれる水の都。二倍の手間をかけて旨味を重ねる六段仕込みの酒は、磨かれた天然水により、きれいな酒質で飲み手を魅了する。

さてはて、越前大野は「天空の城」で話題になった町。城下町の町並みも美しい。酒蔵ツーリズムには、余りある魅力にあふれている。

以前は三重県の蔵元に従事していた杜氏の眞野喜代彦氏。源平酒造に来て最も驚いたのは、仕込み水とか。湧水のため年間を通して温度がほぼ一定で、酒質の安定への貢献度は高いという。六段仕込みなど、手間をかけて酒を仕込む苦労＝喜びを満喫中。

料理に寄り添う酒造り、甘さ、辛さ、キレのバランスよし！

「蔵を訪ねてくれた方が満足いただけるよう、サービスの充実も心がけています」と源平酒造の萩原敦士氏。蔵の発展に邁進するとともに、多くの人を笑顔にできる味わいを追求する。蔵限定販売の酒を楽しめる定期購入プランもスタート。詳しくはHPへ。

〝北陸の小京都〟の酒蔵ツーリズム 酒風呂でほっこり、つるっつるん！

源平酒造の酒蔵ツアーでは、蔵見学、試飲、オリジナルラベル作成に加え、なんと酒釜露天風呂の入浴を体験できる！　かつて酒造りに使われていた釜で風呂を設計したもので、酒の仕込み水でもある天然水を沸かし、惜しげもなく酒を注ぐ。酒の麹パワーを五感で堪能できるのだ（個人・団体メニューあり）。さらに、酒蔵併設の住居１階部分に宿泊できるプランも誕生。「滞在中は源平酒造の酒が飲み放題」のＨＰリニューアルキャンペーンも実施中。詳細はＨＰを要チェック！

●お問い合わせ／源平酒造　☎0779-66-5712　http://www.genpeishuzo.co.jp/

左から、六段仕込みの「GENPEI 特別純米酒」、代表銘柄の「源平 純米酒」、ギフトなどで人気の「GENPEI 純米大吟醸」。かつて殿様の御用水だった名水百選「御清水」（おしょうず）で撮影。

今、魅力の日本酒！

世界に通用する日本酒のスペシャリストに！

日本酒と焼酎に特化した認定制度 〝J.S.A. SAKE DIPLOMA〟

デザイン＝根岸良介(omodaka)
文＝REVE　撮影＝大山裕平

テキストは日本語版と英語版を用意。図表や写真を多く用いて日本酒の歴史から酒米、醸造方法と醸造過程の詳細を徹底解説。各国の料理とのマリアージュまで幅広く学ぶことができる。ワインに準じた外観、香り、味わいといったテイスティングアプローチを採用。表現用語もグローバルスタンダード化を目指している。改訂版は焼酎に関する内容もさらに充実した。

いよいよ今年は東京オリンピック・パラリンピックが開催される。多くの観光客の来日が予想される中、海外での和食ブームとともに右肩上がりに需要が増えて、人気が高まっているのが日本酒・焼酎だ。

こうした状況を踏まえ、１９６９年に発足以来、ソムリエをはじめワインに携わる人々の資質の向上や啓蒙、その普及に貢献してきた一般社団法人日本ソムリエ協会が、日本酒に関する専門知識を深め、その技量を向上させる目的で実施しているのが、日本酒と焼酎に特化した認定制度「J.S.A. SAKE DIPLOMA」である。２０１８年からは「J.S.A. SAKE DIPLOMA International」もスタート。英語での受験が可能となり、アメリカのニューヨーク、ロサンゼルスに加え、台湾、香港、ドイツが開催地に加わった。合格者は22年に開かれる「第２回J.S.A. SAKE DIPLOMA コンクール」へのエントリーが可能となる。

「テキストは日本酒の拡充に加えて焼酎の内容を充実させ、ペアリングにも詳しく触れています。オリンピックイヤーに日本のお酒で海外の方をいかにおもてなしできるか。正しい知識がなければ料理とのマリアージュを考えることもできません。一般の方にも若い蔵元が頑張る〝国酒〟としての日本酒・焼酎の多様な魅力を知ってほしいですね」（日本ソムリエ協会）。

日本酒・焼酎の新しい魅力を知り、世界に発信するスペシャリストを目指そう！

合格者に贈呈される認定バッジ。左はインターナショナル版。

2020年度 J.S.A. SAKE DIPLOMA 認定試験のご案内

【受験資格】●第一次試験基準日（2020年8月31日）において満20歳以上の方。国籍、職種、経験は不問。
●J.S.A. SAKE DIPLOMA資格を保有していない方。

【出願期間】2020年3月2日（月）10時～6月30日（火）18時まで。

【開催日時】●第一次試験：2020年7月20日（月）～8月31日（月）筆記試験「J.S.A. SAKE DIPLOMA」教本より出題（CBT試験）。
●第二次試験：2020年10月12日（月）テイスティング・論述試験。

【開 催 地】全国47都道府県内に指定された会場。

【受 験 料】一次試験1回受験：正会員・賛助会員2万380円、一般2万9600円。
一次試験2回受験：正会員・賛助会員2万5220円、一般3万4440円。
※受験料には教本代金が含まれます（税込）。

●お問い合わせ／一般社団法人日本ソムリエ協会　☎03-3256-2020　https://sommelier.jp

今、魅力の日本酒!

味のある〝純米大辛口〟を究めた傑作、純米酒「水神」＆純米吟醸酒「超水神」

純米酒でありながら〝日本酒度＋10〟。一般的に＋5で辛口と呼ばれる日本酒にあって桁外れの辛口を実現し、しかも単に辛いだけでなく米本来の豊かな味わいを持ちながら、豪快にキレる。味のある〝純米大辛口〟という領域を切り拓いた傑作の酒が「純米大辛口 水神（すいじん）」である。

加えて「純米吟醸大辛口 超水神」は〝日本酒度＋11〟とさらに辛口を究めつつも吟醸酒ならではの上品な香りを湛え、キレ味も鮮やか。「水神」「超水神」は、ともに幅広い料理を生かす理想的な食中酒と言える。

蔵元は、全国新酒鑑評会で平成以降に22回の金賞受賞を誇る岩手県のあさ開。杜氏は、現代の名工で黄綬褒章、南部杜氏自醸鑑評会首席受賞など輝かしい実績の藤尾正彦氏。名人の技が、普段飲みの酒に生きている。

「あさ開 純米大辛口 水神」※精米歩合＝70％、アルコール度数＝16度、日本酒度＝＋10（予定値）、希望小売価格＝300㎖ 440円、720㎖ 1214円、1・8ℓ2251円。飲食店限定販売

「あさ開 純米吟醸大辛口 超水神」※精米歩合＝55％、アルコール度数＝16～17度未満、日本酒度＝＋11（予定値）、希望小売価格＝1・8ℓ2726円。飲食店限定販売

しっかりした米の味と豪快なキレ。幅広い料理を生かす理想的な食中酒

●お問い合わせ／あさ開　☎019-652-3111　http://www.asabiraki-net.jp

今、魅力の日本酒!

和食を深く味わう。「純米吟醸 本まぐろ」

和食、特に魚料理とのペアリングを追究した意欲作。インパクトのあるネーミングは〝魚の王様〟にあやかったもので、味わいは通好みの辛口（日本酒度＋7～＋9）。大吟醸レベルの精米歩合から来る程よい吟醸香と旨味を湛え、後口はキレる。なるほど繊細な魚、特に刺身や鮨との相性が抜群にいい。蔵元は、江戸時代より東京で酒造りを続ける田村酒造場。ディープな日本酒を求める愛好家、飲食店、贈り物にも向く。

魚料理とのペアリングを追究したディープな辛口の純米吟醸酒

「純米吟醸 本まぐろ HONMAGURO-」
※精米歩合＝50％、アルコール度数＝15度、希望小売価格＝720㎖1650円、1.8ℓ3300円。

●お問い合わせ／田村酒造場　☎042-551-0003
http://www.seishu-kasen.com

今、魅力の日本酒!

米とワイン酵母の出会い。「花の舞 アビス」

米は静岡県産100％、シャブリに使われるブルゴーニュ酵母を使用。日本酒の伝統技術を継承しつつ、革新に挑む注目の一本。香りはフレッシュで柑橘類を思わせ、味わいは爽やかな酸味とほのかな甘味、深みを感じさせる。どんな料理にも合う日本酒の良さと、白ワインの軽快さが調和する。蔵元は、江戸時代より静岡県浜松に息づくこだわりの酒造りを続ける花の舞酒造。料理との新たなペアリングの可能性を広げる。

日本酒とワインの良さが調和する軽快でいて深みのある革新的な味わい

「花の舞 Abysse（アビス）」
※精米歩合＝60％、酵母＝ワイン酵母、アルコール度数＝12度、希望小売価格＝300㎖630円、720㎖1500円。
＊百貨店・専門酒販店 限定流通

●お問い合わせ／花の舞酒造　☎053-582-2121
オンラインショップ https://www.hananomai.co.jp

今、魅力の日本酒!

日本酒プレゼント!

特別広告企画「今、魅力の日本酒!」では、誌面で紹介した日本酒を抽選で計31名様にプレゼントします。ふるってご応募ください。

応募番号 1 3名様

石本酒造
越乃寒梅「普通酒 白ラベル」
「生酛系酒母柱焼酎仕込 特醸酒」
720㎖×2本セット

応募番号 2 3名様

吉乃川
「みなも 中汲み 大吟醸原酒」
720㎖(桐箱付き)

応募番号 3 5名様

小山本家酒造 灘浜福鶴蔵
「シェリー樽熟成酒 絲 ito」
750㎖

応募番号 4 3名様

浦霞醸造元 佐浦
「純米吟醸 浦霞 No.12」
1.8ℓ

応募番号 5 5名様

源平酒造
「源平 純米酒」
720㎖

応募番号 6 5名様

あさ開
「純米大辛口 水神」
720㎖

応募番号 7 2名様

田村酒造場
「純米吟醸
本まぐろ HONMAGURO-」
720㎖

応募番号 8 5名様

花の舞酒造
「花の舞 Abysse(アビス)」
720㎖

今、魅力の日本酒!

人形町酒店プレゼンツ〝おなじみもまぼろしも〟2月28日(金)&29日(土)、有楽町で開催!

希少性の高い酒を届ける「人形町酒店」が開催する、日本酒とワインの祭典。会場は日本酒エリアとワインエリアに分かれ、どちらかを楽しむのも、両方を楽しむのもOK。日本酒は好きな蔵元を選び10杯試飲できるほか、蔵元の熱き想いやお薦めの飲み方も直接、聞ける。相性のいいフードもイベントも充実。このチャンスをお見逃しなく!

【イベント名】人形町酒店 presents SAKEフェス
【開催日】2020年2月28日(金)14:00〜21:00
2月29日(土)10:00〜19:00
【会場】東京交通会館(東京都千代田区有楽町2-10-1)12階
カトレアサロン
【チケット販売価格】
チケット①【日本酒エリア前売券 /当日券 3000円】
チケット②【ワインエリア前売券/当日券 2500円】
チケット③【両エリア前売券/当日券 4500円】
※いずれも前売券は特典あり。チケット①と②はおつまみ300円付き、チケット③は500円付き
【チケット販売サイト】☆Peatix(ピーティックス) ☆e+(イープラス)
☆チケットぴあ Pコード:644533 ☆ローチケHMV Lコード:32703
※当日券は会場にて販売
https://ningyocho-saketen.jp/sakefes2020/
フェイスブック・ツイッター・インスタグラム
(すべて「人形町酒店」のSNSにて発信します)

プレゼントの応募は、このURLから →→ www.president.co.jp/dan/pickup/sakepre/

応募締め切り:2020年3月6日 24時

- ●ご応募は、お一人様1回限りとさせていただきます。
- ●当選の発表は、協賛各社からの商品の発送をもって代えさせていただきます。
- ●商品の発送は、日本国内に限らせていただきます。

※資料送付に同意していただいた場合、本プレゼントキャンペーンへの「応募者情報」は、当選の有無にかかわらず協賛各社へ提供し、それ以降は各社の責任において管理され、メールマガジンや商品パンフレット等の案内に使用させていただく場合がございます。

シンプルの極み。生ハムとパンの贅沢！

スペイン王国

街を歩けば、バルやカフェ、さらには専門店などそこかしこの店先で目に飛び込んでくる。家でも日常的につくられ、朝食、ランチボックス、おやつにとフル回転。地方色豊かな食文化を持つスペインにあって、ほぼ全土で愛される国民食が「ボカディージョ」。スペイン風サンドイッチである。

特徴はまず、何と言ってもシンプルなこと。たいていはバゲットに1～2種類の具を挟んだだけ。バターやソースもほぼ使わず、彩りも多くは地味である。

だが、この素朴なサンドイッチが多くの旅行客をも魅了する。特に人気は「生ハムのボカディージョ」。スペインが誇る生ハム〝ハモン〟に、やはり世界的に有名なスペイン産オリーブオイルをたらり。おいしいパンと一緒に噛みしめれば、あふれる美味にほかには何も要らないとわかる。地域によってはパンにトマトを擦りつけたりもするが、シンプルだからこその贅沢な味わいをこの国の人は知っているのだ。

食べ方に流儀はないけれど、あえて言えば会話を楽しむこと。この国では、一人静かな食事などは論外。短い間食の時間でさえ家族や友人、会社の同僚、あるいはバルの店員や常連たちとたっぷり喋る。話し込む間に、パンも具の油分や水気を程よく吸って食べやすくなる。会話は、物理的にもおいしく食べるスパイスなのだ。

食を中心に生活が回ると言われるスペインだが、それは同時に人との交流を何より大事にしている証でもある。楽しいときも辛いときも、誰かと食べ、語り、分かち合う。その暮らしは、底抜けに陽気なようで知るほどに味わい深い。

そんなスペインで、やはり全国区なのが朝一でパンを買う習慣。郊外では軒先に吊るしたパン袋に、パン屋が宅配をする昔ながらの光景が今も見られる。朝の食卓も、大好きなボカディージョも、今日一日の楽しみだって、パンがなければ始まらない。この国に朝を運ぶ、小麦色の太陽だ。

「生ハムのボカディージョ」。オリーブオイルを回しかけるほか、カタルーニャとアンダルシアではパンにトマトを擦りつけたり、すりおろしを塗ったりもする。生ハムの種類は、最高級のハモン・イベリコ・デ・ベジョータ（写真）からポピュラーなハモン・セラーノまでさまざま。
＊取材協力：料理家・丸山久美さん。スペイン在住歴14年。年に数回は現地に飛び、各地の料理を訪ね歩く。料理教室 mi mesa主宰。https://k-maruyama.com

撮影：牧田健太郎

朝食から始まる幸せ。

スペイン版おふくろの味、「トルティージャ」をホットサンドで

スペイン全土で愛される国民食と言えばもう一つ、真っ先に挙がるのが「トルティージャ」。ホクホクのじゃがいも入りのスペイン風オムレツだ。家庭で頻繁につくられるおふくろの味であると同時に、バルの定番。店によってはボカディージョにしたり、食パンのホットサンドに仕立ててくれるところもある。

☆レシピは、【ヤマザキ世界の朝食】で検索！

ホワイトアスパラガスのオランデーズソース

ホワイトアスパラガスには卵がよく合う。なぜだろう？

ホワイトアスパラガスのホワイトの秘密は、芽が出る前に盛り土をして茎に光を当てずに育てているためだ。食べ頃は筍と同じ春である。ホワイトアスパラガスも筍も、食べるのは茎。寒さに備えた大根や牛蒡といった根は秋冬がおいしく、暖かくなってぐんぐん伸びる茎は春がおいしい。そういえば陽の光を浴びた葉は夏がおいしい。なるほど野菜の旬には理由がある。

そして卵。今や一年中食べられるが、自然界における鳥の産卵期は春である。冬の終わりを告げ、暖かい春が来る。その象徴として生命のシンボルでもある卵が祝い事などに用いられてきた。イースターエッグがそれだ。

春の味覚を背負う二つの食材が一皿で出合う。合わないわけはない。

ホワイトアスパラガスは伸びていく茎だから、成長するほどスジやアクが多くなる。だから若くフレッシュなものほど柔らかくてアクがなく、塩ゆでにするだけでおいしい。これをゆですぎてはもったいない。せっかくの元気な茎がグニョッとなってしまうからだ。昔は柔らかめが好みだったようだが、今はナイフを入れるとちょっと硬さを感じるくらいが理想だ。

さて先人たちはゆでアスパラに春の卵を合わせてきた。半熟のゆで卵や目玉焼きをのせて卵黄をクチュッと崩したり、マヨネーズをかけたり、ゆで卵入りのドレッシングをかけたり。その中で最高傑作とされているのが、オランデーズソースだろう。卵黄と水とバターをかきたてて軽くなめらかにしたソースで、ルイ14世がホワイトアスパラガスを食べるときに好んで添えたと噂される高貴なものである。

ルイ14世はヴェルサイユ宮殿でホワイトアスパラガスを栽培していたというほどのホワイトアスパラガスマニア。さらに、真っ白なホワイトアスパラガスは貴婦人とも呼ばれるという。オランデーズソースはヴェルサイユの貴婦人がふわっとまとう軽やかな春のドレスというところか。ほぉ〜〜。今はタルタルソースをまとわせるところもある。それはファストファッションな気もするけれど。

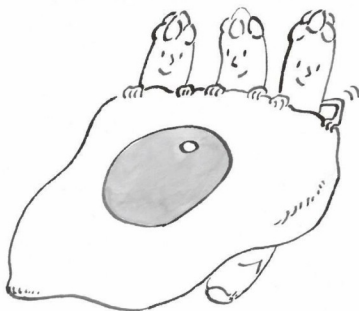
ひとこと

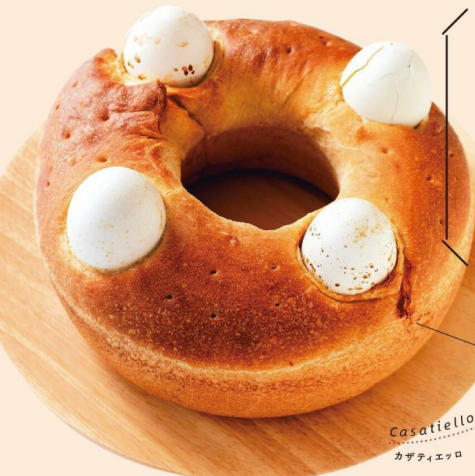
アスパラガスに目玉焼きをのせて食べる料理を「ビスマルク風」という。19世紀にドイツ帝国の統一をなした宰相、オットー・フォン・ビスマルクからとった名。グルメな彼は卵好きで、目玉焼きにそれこそ目がなく、いろいろな料理にのせたとされる。

イラスト＝横山寛多

文＝土田美登世

つちだ・みとせ●料理や食材が持つ風土や歴史のリサーチをライフワークとするライター。スペインのホワイトアスパラガスの名産地・ナバラ地方でゆでたてホクホクを食べるのが夢。

トラットリアな12カ月

イタリア料理をもっと美味しく、もっと楽しく！

#4 イタリアのパン Pane italiano

Casatiello
カザティエッロ

サラミ、ゆで卵、チーズ、玉ねぎなどを入れて焼く、ナポリなどでよく食べられるパン。通年食べるものだが、イースターのときには卵を差して焼く。イタリアのパンは食事に合わせるプレーンなものが多いが、こうした惣菜パンも各地方にある。

ここは、とあるトラットリア。イタリアのパンが美味しいと聞いた利亜さん、常連の伊田さんとシェフにその魅力を聞いてみると——。

 伊田さん … この店の常連客。イタリア通。

 利亜さん … この店に通い始めたばかりの客。

 シェフ … このトラットリアのシェフ。

イタリアの食卓にはパンが欠かせない！硬くなったら料理に使って食べ尽くす

イタリアは実はパンも充実しているんだ。

イタリアの“粉もの”といえば、ピッツァかパスタしか思いつかないけど……。

いやいや、日本でも人気のフォカッチャはあるし、パニーニも知ってるよね？　グリッシーニだってパンの一種だよ。イタリア人の食生活にパンは欠かせないんだよ。

そうなんですよ。パンは「キリストの体」とも言われ、魚や肉などと同等の食材という感覚。家庭でもレストランでもパンのない食卓はあり得ないのです。

ちなみに「キリストの血」はワインのこと。われわれにはパンとワインが必要だ。ワインもう一杯！

伊田さんはパンがなくてもワイン飲むじゃないですか！　イタリアでは毎食パンを食べるのですか？

朝食にはブリオッシュのような甘いパン。昼食や夕食には料理と合わせるためにシンプルなパンが多いです。朝、昼、晩、おやつと、いつもパンを食べているイメージですね。

パンを使った料理もたくさんある。日本でもよく見かけるパニーニはイタリア式サンドイッチだし、ブルスケッタも定番になっている。グリッシーニに生ハムを巻きつけて食べるのも立派な料理だし。

パンをトマトソースに浸したパン粥のような“パッパ・アル・ポモドーロ”という料理があります。こうした硬くなったパンを使った料理は多いですね。トスカーナ地方の定番料理リボッリータもそうですし。

古くなったパンを使うってこと？

パンは家で焼くこともあるけれど、パネッテリア、つまりパン屋がたくさんあるので、みんななじみのパン屋に買いに行くんだ。大きいのをどーんと買ってきてそれを何日もかけて食べる。最初はそのまま食べて、日にちが経って硬くなるとこうした料理に使ったり、スープに入れたりする。大切に余さず食べるんだよ。

しかも、パッパ・アル・ポモドーロやリボッリータを食べるときはパンにつけながら食べたりするんです。

お餅をおかずにご飯を食べるみたいなものね（笑）。イタリア人は本当にパン好きなのね。

日常だけでなく、イースターのときには“カザティエッロ”という王冠のようなパンを焼きます。イースターに欠かせない卵をパンに差してしまうのですから、やはりパンは欠かせないものなのです。

でも、そんなにパンばっかり食べていたら、お腹いっぱいになって料理が食べられなくなっちゃう。

文＝井本千佳　撮影＝植田真紗美　イラスト＝たかはしみどり　デザイン＝SOUVENIR DESIGN

日本ではグリッシーニはスナック的なつまみのイメージがあるが、ピエモンテ地方の伝統的なパン。オリーブオイルの量によって軽く仕上げたり、しっかりした食感にしたものなどタイプも豊富。生ハムを巻いて食べることも多い。

Grissini
グリッシーニの
生ハム巻き

Bruschetta
ブルスケッタ

ヴェネト州では、バールなどでおつまみとしてブルスケッタが出されることが多い。軽くトーストしたパンにオリーブ、トマト、ケッパー、セロリのみじん切り、バジルなどをのせたものが一般的だが、シンプルにトマトだけをのせることもある。

Ribollita
リボッリータ

トスカーナ地方の冬の定番料理。ほろ苦さのある黒キャベツと白いんげん豆などを入れたスープにパンを入れてつくる。こうした硬くなったパンを利用する料理はイタリア各地にあり、リボッリータはその代表。

イタリアのパン事情

3人の会話にも出てきたように、イタリアの食卓にパンは欠かせない。古代ローマ時代から食べられてきたフォカッチャ、スリッパを意味する名前がついた平たいチャバッタなどの食事で食べるタイプのほか、ワインのつまみになるグリッシーニ、クリスマスに食べるパネットーネなど菓子パンまで多彩なものがある。そのまま食べるだけでなく、硬くなったものをスープに浸したり、牛乳につけて団子状にしたり、あるいはパン粉に活用したりと、無駄にすることなく食べ尽くすのだ。

イタリアのパンはバターをほとんど使わないから軽いですよ。北の地方では油脂を入れるものもありますが、基本的には小麦粉と水と塩でできています。

たとえば、フランスのパンは味が濃くて凄く美味しいものが多い。美味しすぎてそれだけで満足してしまうけど、イタリアのパンは素朴な味わいで料理に寄り添う感じがする。料理と一緒に食べてお互いが美味しくなる、という素敵な関係だと思うよ。

伊田さんらしくない、ロマンチックな表現ですね。

こらっ！

（次号に続く）

特集

ハマる、生ハム。

燗酒です

大きなスライサーで切りたての生ハムが、
大皿に盛られて運ばれる。
一枚一枚儚げなほどに薄くて、
その様はまるでフグの薄造りか。
隣には、徳利と猪口。なんと燗酒である。
ひと口含んで胃の腑を温め、
続いて極薄生ハムを頬張る。
途端に旨味と香りが口いっぱいにやわらかく広がる。
余韻に浸りつつも、さらに熱燗をひと口。
あぁ、二つの香りと旨味が織りなす
ハーモニーのなんと美しいことか。
喋ることも忘れてとろけそうになっていると、
カウンターの向こうから主人がつぶやく。
「この組み合わせは、
人間をダメにする旨さですよ」

文=浅妻千映子　撮影=萬田康文

口溶け、シュワシュワ

生ハム好きもきっと驚く、新たな生ハム時代が上陸しています。

エミリア=ロマーニャ料理を謳うトラットリアでは、「クラテッロのバターのせ」を「揚げパン挟み」にするという、ほかほかの現地流の旨味トライアングルに溺れた。のちに思えばカロリー過多なその皿を、そんなことを気にする余裕もなく口が、喉が、鼻孔が、虜になり、夢中で食べてしまっていた。立ち飲みバルでは、生ハムサンドやワンコイン生ハムのレベルの高さに驚き、イタリアメーカー直営の生ハム酒場では、あまりに贅沢な生ハム使いと控えめな値段をありがたく思いながら、ビロードのようなその舌ざわりにうっとりした。

本当に知らなかったのだ。ここまで生ハムにポテンシャルがあることを。ここまで生ハムがおいしかったことを!

右／選りすぐりの生ハムが並ぶ盛り合わせ3000円は、奥から左回りに、サン ダニエーレ24カ月、オレンジ香るグラン・カッレ・アッラランチャ、燻製にしたスペック、グアンチャーレ、中央がトリュフ風味のサラミ。上／泉橋酒造の茜黒とんぼ 生酛純米酒。一合1000円。下／ハム・サラミ チャーハン680円。

燗酒＋生ハムは、人間をダメにするおいしさです

29ロティ（ニッキューロティ）

東京・大塚

ある名酒場で働いていた江澤雅俊さんが、生ハム好きなら誰もが知る「サルメリア69（ロッキュー）」の生ハムに出会って衝撃を受けたのが10年ほど前のこと。当時勉強していた燗酒とこれを合わせたところ、その相性の良さに「これだ」と膝を打った。およそ2年後、生ハムをメインに燗酒を合わせるという異色のこの店ができたのである。

「燗酒用に造られた生酛などが合うんです。だしのような旨味と、味醂のような調味料的な味を持ち合わせた酒。温めたこの酒と、生ハムの脂と旨味がまさに溶け合って融合する。口の中が幸せに緩む感じでしょうか」

酒によってはほんの少し加水しアルコールの刺激を弱め、より生ハムに寄り添うように仕上げるという。実際に試すと、温かくやわらかなアルコールが生ハムを溶かし、甘くとろける旨味が口だけでなく体全体を緩ませる。ほかのことはすべて忘れ、今宵は生ハムと日本酒と一体になりたい。

私のスライス道

目盛りを最薄にし、あとは手加減で極限まで薄くスライス。

◆スライサー

ホバート社（アメリカ）、刃の円盤φ30㎝、電動。

03-6902-1294 東京都豊島区南大塚1-23-8 営18:00～23:00(L.O.) 休火曜 ¥予算5000円 カード不可 席カウンター5席 テーブル1卓(4席) 禁煙 交JR・都電「大塚駅」より8分 ●2012年5月開店。前菜盛り合わせ、ハム、チーズ各3種、パンのセット2200円も。お通し300円。要予約。

常識を超えて、生ハムを楽しんでください
——オンブラ
東京・亀戸

ここにも一人、生ハムのおいしさに魅せられて店を出した人がいた。ホテルのソムリエや、イタリアのナチュラルワインの輸入元としてカリスマ的な人気を誇るヴィナイオータ直営のレストランを経て、2年ほど前、亀有に居酒屋を構えた安西康晴さんだ。

透けるように薄く切った生ハムのおいしさに開眼して以来、自身でも限りない薄さを目指し、スライサーを改造してしまったほどである。

「味覚が繊細な日本人には、生ハムは薄ければ薄いほどおいしく感じると思います。厚くなれば塩味や脂っこさを感じてしまいますから」

そんな言葉とともに出てきた生ハムの皿。一枚一枚はがすのに苦労するほど本当に薄く、口の中で甘くとろけることは言うまでもない。合わせるのは燗酒かナチュラルワイン。常識を超えた先にあるおいしさを味わいたい。

ハム盛り(大)2500円。右上から左まわりにグアンチャーレ、クラッチャ、コッパ、パンチェッタ、ソプレッサ。上質なクラッチャの長い余韻が白眉。

☎090-4669-0888 東京都江東区亀戸3-59-19 営17:00～24:00 休日曜(3連休のときは月曜休み) ¥予算4000円 カード可 14席 禁煙 JR・東武亀戸線「亀戸駅」より8分 ●2017年開店。日本酒は燗酒のみで一合700円～。グラスワインは750円～。

私のスライス道

手加減で限界の薄さに

肉をのせる板を取り除きカスタマイズ。手の感覚だけでスライス。
◆スライサー
ホバート社(アメリカ)、刃の円盤φ30㎝、電動。

サンダニエーレの生ハムメーカー直営です

――グスタヴォ人形町

東京・人形町

なんといってもこの店の特徴は、北イタリア・サン ダニエーレ地方にある生ハムメーカー「プリンチペ社」が直営だということ。直接届く生ハムとサラミがカウンターのガラスケースに並ぶ。客は全員、生ハム目当てなので、回転が良く、生ハム最大の敵である乾燥を最小限に抑えることができる。なので、切りたての生ハムはしっとり。口にすると舌に貼りつく。

「劣化した周りの脂身を切り落としてトリミングするときも、原価を気にせずに大胆にできる。本当においしい部分だけを贅沢に提供できるのは直営店ならでは」と三浦晋哉シェフ。

おまけに値段も控えめで、それは直輸入しているワインやチーズも同じだ。10種類盛りにはプロシュットだけで4種類。せっかくなので、香りや質感の違いなどをあれこれ言い合いながら食べ比べると、この店での楽しみは倍増する。ランブルスコの入ったスコデッラ（お碗）を手に本場気分を。

カウンター前のガラスケースには、10種類のハムがずらりと並ぶ。回転がよく、一本の原木を2週間で使い切る。プリンチペ社直営のレストランは現地にもなく、日本好きなオーナーきっての希望で12年前にオープン。

生ハムには欠かせないエミリア＝ロマーニャ州の発泡赤ワイン、ランブルスコは3種類。右から、甘口、フルーティーな辛口、ボディのある辛口。グラス580円〜、ボトル3600円〜。ランブルスコはスコデッラ（お碗）で。

全種盛り合わせ2680円。10種類のハム類はプレートに名前が書かれて供される。淡い旨味から濃い旨味へと、手前から食べていくといい。その場で削ってくれるふわふわのベラロディチーズと季節のフルーツの盛り合わせ1500円もぜひ一緒に。

☎03-3249-3237 東京都中央区日本橋人形町2-3-2 玉英堂ビル2階 営17:00〜22:30（L.O.） 休日曜 祝日 ¥予算5000円〜 カード可 席カウンター4席 テーブル26席 禁煙 交東京メトロ・都営浅草線「人形町駅」A1出口よりすぐ ●2008年開店。ハム盛り合わせの入るコース料理3000円〜。プラス2000円で飲み放題に。神楽坂に支店あり。要予約。

私のスライス道

現地と同じ薄さです

生ハムは0.5㎜、サラミは0.7㎜に。厚さにムラが出ないように機械に任せる気持ちで。

◆スライサー
コロッサル社（イタリア）、刃の円盤φ32㎝、電動。

トレ ガッティ

東京・目白

幻の生ハム×バター、
危険な旨さ

📞03-3565-6181　東京都豊島区目白3-13-1 コトブキビル2階 営12:00～13:30(L.O.) 18:00～22:00(L.O.) 水曜は夜のみ 休火曜 ¥予算8000円 カード可 席カウンター7席 テーブル20席 禁煙 駅JR「目白駅」より3分　●2017年開店。要予約。

ティジェッレリア ガタリ

東京・目白

モデナの
生ハムサンドを
コップワインで

📞03-6914-4554　東京都豊島区目白3-4-15 目白駅前ビル地下1階 営10:30～翌2:00 日曜は～24:00 休無休 席立ち飲み 店内禁煙 ¥予算2000円 カード可 駅JR「目白駅」よりすぐ　●昨年7月開店。ピクルスなどつまみは300円～。すべてテイクアウト可。

生ハムはエミリア＝ロマーニャの神秘です

エミリア＝ロマーニャ州の料理とワインを現地そのままに出す「トレ ガッティ」では、生ハムを出すのは「当たり前」のこと。「これを売らずして何を売る？ って思いますよ」というのは眞壁貴広シェフだ。だから、クラテッロ（尻肉だけでつくった貴重な生ハム）に発酵バターを添えるのも、ニョッコフリットというラードで揚げたパンを添えて挟んで食べてもらうのも、現地同様、当たり前のこと。面白いのは、「脂が旨いところでしょう？」と、たいていの店ではトリミングする生ハム外側の脂身を、現地流にそぎ取らずにスライスするところ。独特のオイル香が口に広がって、甘いバターとともに香ばしいニョッコフリットに挟むと、それぞれの脂の香りでさらに生ハムの味が膨らみを増す。

実は眞壁シェフ、昨年、すぐ近くに2号店となるバルをオープンさせた。500円で生ハムが、1000円で3種の盛り合わせが食べられる。ティジェッラという小ぶりのパンに生ハムを挟んだサンドイッチも大人気。いずれも生ハムは手動スライサーで注文が入ってから切るので、香りは抜群。こんなに気軽に本場の味と雰囲気が味わえるなんて、家の近くにあったら毎日通ってしまいそうだ。

右／クラテッロ3200円。発酵バターをのせ、奥のニョッコフリット200円に挟んで。上／盛り合わせ3600円にはパルマ産24カ月など。中／生ハムを使ったボローニャ風仔牛のカツレツ3200円。下／一人客からグループまでOK。

右／生ハム3種盛り1000円。現地の珍しいハムが入ることも。生ハムとモルタデッラのティジェッラサンド2個500円。上／中山朋店長はフィレンツェなどで修業。中／ワイン一杯500円。下／モデナのパン、ティジェッラ。

私のスライス道

イタリアより薄めです

脂が摩擦で溶けないよう、手動の大型スライサーでごく薄く切る。

◆スライサー

メーカー不明（イタリアでOEMでスライサーを生産する会社）、刃の円盤φ37㎝。手動。「ティジェッレリア ガタリ」では、イタリア製小型の手動を使用。

教えてマエストロ!

プロシュット大百科

ワイン好きから日本酒党まで、最近、生ハムにハマる人が急増中!
ブームの仕掛け人にて、必殺〝シュワシュワ切り〟のお家元、
マエストロ新町に習った、奥深きプロシュットの世界への入門ガイドです。

文=鹿野真砂美　撮影=牧田健太郎　イラスト=オカタオカ

生ハムを知り尽くすマエストロです

教える人・新町賀信さん
成城学園前「サルメリア69」店主

プロシュットって何?

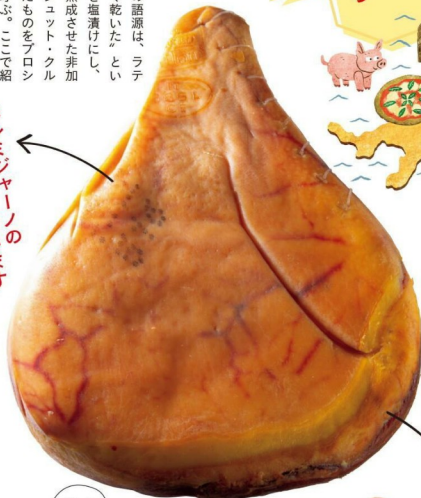
イタリアが誇る、食べる芸術品のような生ハムです

プロシュットの語源は、ラテン語で〝よく乾いた〟という意味。豚もも肉を塩漬けにし、ゆっくりと乾燥、熟成させた非加熱の生ハムをプロシュット・クルード、加熱処理したものをプロシュット・コットと呼ぶ。ここで紹介するのは、ますます人気急上昇中の非加熱タイプ。イタリアの北から南まで各地で生産されるが、世界三大生ハムの一つ、プロシュット ディ パルマ(通称パルマハム)が特に有名。ほかに、北イタリアのサン ダニエーレなどの名産地も。ワインのように土地ごとの味わいがあるのも魅力だ。

パルマやサン ダニエーレなど北のイメージが強いが、生ハムは全土で生産される。

パルミジャーノのホエーを飲んでいます

DOPパルマの豚はパルミジャーノをつくる際に出るホエーを飲ませるのが決まり。栄養抜群で大きく育つのだ。

よく見る骨付き生ハムはスペインのハモンが多い。プロシュットは骨を抜いて出荷されるので、それぞれスライスの方法が異なり、食感が違う。

豚のもも肉です

原料は豚の後ろ脚。150kgを超える豚から取れるもも肉一本は約15kg。各地の製法に基づき形を整えて塩漬けし、時間をかけて乾燥、熟成させる。

しんまち・よしのぶ●〝シュワシュワ切り〟の生ハムを求め、全国からファンが訪れる、生ハム専門店の店主。1996年のパルマハムの輸入解禁時より生ハムを扱い、日本の生ハム界に夜明けをもたらした伝導者。

ほかにはどんな生ハムがあるの？

プロシュットのほかにも、さまざまな部位を使った生ハムが、数え切れないほど存在する。豚のもも肉から、柔らかい尻肉の部分を切り出して仕込むクラテッロ、首肉を使ったコッパや、肉を挽いて香辛料などと一緒に腸詰めにしたサラメ。頬肉のグアンチャーレや、写真にはないがバラ肉のパンチェッタなどはそのまま食べるほか、パスタなど加熱調理にも大活躍。また、豚肉以外にも牛肉や鴨肉などの生ハムもある。近年では、日本国内でも本場と並ぶ本気印の生ハムが登場、おいしい生ハム生活はますます充実！

部位違いはもちろん、スパイシーに仕上げたもの、牛や鴨もあります

まずは基本のパルマハムを
プロシュット

プロシュットの名産地といえば、何と言ってもパルマ！　ハムを仕込む地域を限定、原料の豚に与える飼料なども厳格に定め、協会が認めた完成品にのみ、焼き印が押されるという厳しさだ。一般的には白豚だが、写真はとても珍しい古代種の黒豚、ネロ・パルマでつくられたもの。赤みがぐっと強く、猪のような野性味ある脂の風味。24カ月熟成。100g6000円。

日本にも本気印の生ハムあります！

日本でも本格的なプロシュットがつくられる時代到来！　生ハム好きが熱い視線を注ぐ生産者「ボンダ ボン」のペルシュウ（パルマの方言でプロシュット）。イタリアでパルマハム職人として腕を磨いた多田昌豊さんが、かの地の気候に一番近いという岐阜・洞戸（ほらど）に工房を構え、豚の選定、屠畜から製造まで手がける。ふわりと優しい風味のあと、忘れがたい余韻を残す佳品。取扱店は少なく、「サルメリア69」、「ピアッティ」（175ページ参照）など。写真はオーロスペチャーレ 24カ月熟成。100g4000円。

いわゆる豚トロ、脂が絶品
グアンチャーレ

豚頬肉を塩漬け、熟成させたもので、カルボナーラやアマトリチャーナの材料としても使われる。写真は、ロマーニャ地方からトスカーナ、マルカ州の山間で1950年代まで広く肥育され、一時は絶滅の危機にあったモーラ・ロマニョーラという品種の豚で仕込んだもの。とろける脂身が美味！　100g2000円。

腸詰めはフリースタイル
サラメ

肉を挽き、香辛料などを混ぜたものを腸詰めにしたサラミのこと。写真はパルマの南方、フェリーノ地方の粗挽きサラミ。セラーに古くから棲みつく天然の乳酸菌やカビの力を借りながら熟成し、深みのある風味に。100g1500円。

生ハム界の王様です
クラテッロ ディ ジベッロ

パルマ・ジベッロの村でつくられる、生ハムの王様。大型豚の柔らかな尻肉を膀胱に詰めて縛り、地下倉庫で長期熟成させる独特の製法。濃い霧が立ち込めて寒い冬と、夏の暑さとの気温差で全体をカビが覆い、独特の複雑な味わいを生む。写真は24カ月熟成。100g5000円。

牛や馬だって生ハムに
ブレザオラ

牛や馬など、豚以外の原料でつくられる生ハムのこと。これは珍しい日本産で、月齢30カ月以上の雌の黒毛和牛のもも肉を10カ月熟成させている。脂の融点が低く、舌の上でとろける舌ざわりに、和牛独特の香り。100g8000円。

首肉をスパイスで味つけ
コッパ

豚の首肉を原料に塩とスパイスで味つけし、豚腸に詰めて乾燥、熟成させたもの。写真はヴェネトに伝わる古代製法を今に伝える職人、ジョヴァンニ・バッザが手がけた名品。香りよく、肉々しく、赤身のコクが味わえる。100g2000円。

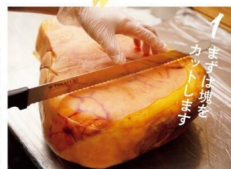
なんとフォアグラ鴨でも！
マグレ ド カナール セッシェ

フォアグラの生産地、フランス南西部のランド産。フォアグラ採取後の鴨の胸肉を使ってつくる生ハム。程よい水分の抜け加減で、口中がしっとりと甘い香りに満たされる。100g2300円。

口溶けシュワシュワ！ スライスの極意とは？

厚さ0・3㎜、向こう側が透けて見える薄さを目指します

新町さんの真骨頂である、通称〝シュワシュワ切り〟。羽衣のごとく薄く切られたプロシュットは、どのように生まれるのか。まず、前提として、プロシュットは骨が抜いてあるので、繊維に垂直にスライスでき、口溶けのいい食感に仕上がる（スペインの骨付きハモンは繊維に平行にスライス）。その上で、新町さんは、脂と赤身のバランスがいいプロシュットのど真ん中だけを使う。また、実は個体差がかなりあるため、産地や熟成年月で品質を見極めるのは困難。切ってみて、全体にしっとり柔らかいものがベスト。スライサーが電動でも手動でも、一番頼りにするのは自分の手。最薄の目盛りよりもさらに薄く、手加減一つで厚さ0・3㎜の一枚をスライスする、まさに神業！

1 まずは塊をカットします

スライス用には、ど真ん中の肉質が柔らかいところだけを使うので大胆にカット。なんと贅沢な！

2 裏返すと、骨を抜いた縫い目が

原木（丸の生ハム一本）の裏側には骨を抜いて縫い合わせた跡が。表面の脂をしっかり取る。

3 表面のスーニャをカットします

酸化防止のために塗られたスーニャ（豚の脂に塩や米粉を混ぜたパテ）や皮を、食べる部分だけそぐ。

4 酸化した脂と肉も丁寧にオフ！

さらに、酸化した脂と肉を丁寧にそぐ。においを確認し、ネガティブな香りがしなくなるまで！

5 においをチェック

においを確認。断面は押すとふにゃっとするほど柔らかで、生肉のよう。薄く切るのは至難の業だ。

6 スライスします

いざ、スライサーへ。一瞬でシュルシュルッと切る間にも、生ハムの個体差を見極め、力の入れ加減や向きを微妙に変えるという。

7 レースのような極薄スライスの出来上がり！

その厚さ、およそ0.3㎜。これ以上ムリ！　という限界ギリギリの薄さにスライスすると、向こう側が透けて見えるほど。近くにいるだけで、ふわふわといい香りが漂ってくる。

一番おいしいプロシュットの
食べ方は?

切りたて30分以内に食べましょう!

生ハムの大敵は酸化。一番は切りたてをダイレクトに口に運んでもらうことだが、そんな幸せは滅多に味わえない。可能な限り早く食べることを意識しよう。目安は切ってから30分以内。「サルメリア69」の香り高い切りたてを体験したい人は隣のカフェ「クインディチ」で食べられるぞ。

まずは香りを楽しんで

切りたての香りを存分に堪能。パック詰めの生ハムではこの香りは感じられません!

ふわふわを潰さずパクリ

折り畳まず、ひらひらの状態で口からお迎えを。柔らかさ、香り、鼻に抜ける余韻を楽しもう。

皿盛りにしたら、竹串でつまもう!

盛り付ける際は、金気を避けて木の器などに盛り、竹串を添える。熱々のニョッコ・フリット(揚げパン)にのせ、脂がとろけたところも最高。

日本で食べるおいしい生ハムってなんだ?

店で扱う生ハムの多くはイタリア産だけど、産地にこだわるわけではないんです。一番の基準は、おいしいかどうか。それも、日本人の味覚に合うおいしさかどうかを考えて選びます。

たとえば、ウチの店のメインの商品でもある通称〝クラッチャ〟という生ハムは、日本人の好みに合わせて選びました。尻肉だけを皮付きで仕込むから、柔らかくて塩味も穏やか。甘くてとろけるような食感です。日本人は塩の強い加工肉に慣れていないので、優しい味が好まれる。

透けるほど薄く切るのも、舌の当たりをふわっと柔らかく感じさせるためです。生ハムをワインやパンと楽しむイタリア人とは違う。一つのテーブルにさまざまなジャンルの料理がのる日本の食卓には、塩が強すぎないほうがいい。お酒を飲まない人もおいしく味わえる生ハムを提案したいんです。

以前、パルマで極薄スライスの実演をしたとき、イタリア人に「ケチ!」って言われたけれど(笑)、実は彼らも、あれ、意外においしいなって思っていたのを僕は知っています!

サルメリア69(ロッキュー)

☎03-6411-9496 東京都調布市入間町3-9-11 営12:00〜19:00 土日祝は11:00〜 休火曜 水曜 ¥2000円〜 カード不可 最小田急線「成城学園前駅」より15分 ●2005年開店。50種類のハム類を扱う。プロシュット、クラッチャともに100g2200円〜。

クインディチ

☎なし 「サルメリア69」の隣 営12:00〜21:00 土日祝は11:00〜 休火曜 水曜 ¥1000〜3000円 カード不可 席10席 禁煙 ●2019年2月開店のイタリアンカフェ。「サルメリア69」から生ハムを持ち込める。ランブルスコ一杯750円〜。

〈続〉切りたての、生ハムが買える店

前ページの「サルメリア69」に続き、切りたてほやほやの生ハムが買える店をご紹介します。目利きの主人がいる食材店からベーカリー、名イタリアン直営まで。レッツおうちde生ハム！

文=吉田彩乃　撮影=竹之内祐幸

チーズのような香りと
とろける食感を引き出して

生ハム盛り合わせ6000円(パルマ産とサン ダニエーレ産のプロシュットとクラテッロの3種類、価格は変動する)。写真奥左がクラテッロの硬い部分、手前右が柔らかい部分。

最高の目利きが選ぶ、今日一番の生ハム

ピアッティ

専門店の醍醐味は、客の味覚や好みと生ハムの状態をよく見極め、最高の組み合わせへと導くこと。それが、「ピアッティ」の店主・岡田幸司さんの考えだ。

だから、客とは徹底的に会話する。今日の体調は？ 夏はよく汗をかくから、少ししょっぱいほうがおいしく感じるかもね。硬めと柔らかめ、どちらにする？ 丁寧にニーズを探り出していく。

ショーケースに並ぶのは、王道のパルマ産やサン ダニエーレ産から、生ハムの王様と呼ばれるクラテッロ、日本産プロシュットなど希少なものまで約10種。客によって千差万別のニーズに応えられる、豊富な品揃えだ。

さらに、同じ一つの塊でも、岡田さんは部位ごとに厚みを切り分ける。たとえばこの日のクラテッロ、ももの上側の部分は柔らかいので、透けるほど薄くスライスしてチーズのような香りととろける食感を引き出す。一方、下側はドライでぎゅっと身が詰まっていて硬めなので、あえて厚く切り、噛むほどににじみ出る旨味を楽しめるようにする。上側か、下側か。どちらを提供するかは、客の好みとニーズ次第。同じ塊でも、次の日には味も香りも変化するかもしれない。別の塊になれば、変わって当然。産地や熟成期間では表しきれない、いま目の前にある生ハムの個性をきちんと把握し、的確に伝えてこそ専門店の意義がある、と岡田さんは言う。

「状態良く渡すのが僕の仕事。まずは食べて、違いを楽しんで」

📞03-3468-6542　東京都目黒区駒場4-2-17
営11:00〜20:00 休月曜 火曜 ¥カード可 Ⓟ
東京メトロ・小田急線「代々木上原駅」より15分　●2009年開店。イタリア食材専門店。生ハムのほか、食べ頃に熟成したチーズも充実。ほかに、オリーブ、パスタやトマトソースなどの、主人が目利きをした厳選食材が揃う。

取り扱い：10種類前後。パルマ産プロシュット100g 1400円(時価)など。**盛り合わせ：**3000円〜。チーズ、サラミなども可。
真空パック：可　**地方発送：**あり

日常使いのパン屋で買う本格生ハム

TruffleBAKERY 本店

ヨーロッパの食材を扱うネットショップ「ハイ食材室」を運営するドレステーブルが手がけるベーカリー。透けて見えるほど薄く、かつ切りたての生ハムでしか味わえないとろける食感を、パンと同じくらいデイリーに味わってほしい。そんな思いから、店内にスライサーを導入している。

まずは一枚手でつまんでそのまま堪能した後に、パンにたっぷりとのせて食すがよし。生ハム＋パンのセットは、22カ月熟成パルマ産のプロシュット、コッパ、ミラノサラミにパンが付いて1600円。パンは、もちもちした食感のコルプ、バゲット、湯種バゲット、ちぎりパンの中から選べる。

取り扱い：2種類。パルマ産プロシュット22カ月熟成50g800円など。**盛り合わせ**：生ハムサラミセット1480円。**真空パック**：不可 **地方発送**：なし

📞03-5875-8435 東京都江東区門前仲町1-15-2 営9:00〜19:00 土日祝は8:00〜18:00 休不定休 ¥カード可 🚉東京メトロ・都営大江戸線「門前仲町駅」より5分 ●白トリュフの塩パン180円、黒トリュフの卵サンド580円。バターやジャム、チーズも豊富。

生ハムとイタリア惣菜の豪華盛り合わせ

ロッソ ルビーノ

パルマ産18カ月熟成、サンダニエーレ産14カ月熟成のプロシュットとともにショーケースに並ぶのは、イタリアンの名店「リストランテ ラ・バリック トウキョウ」でつくる日替わりのイタリア惣菜。生パスタに、オーブントースターで数分焼くだけで食べられるピッツァマルゲリータ、ティラミス……。生ハムの盛り合わせには、チーズやサラミなどを添えることもできる。

店内にはイタリアワインが並ぶワインセラーや、乾物、瓶詰がびっしりと陳列された棚もあり、ありとあらゆるイタリア食材が集結。ここに来るだけでパーティーに必要なすべてが揃う。

取り扱い：3種類。パルマ産プロシュット100g1600円など。**盛り合わせ**：3000円〜。前日予約で10%オフ。**真空パック**：可 **地方発送**：あり

📞03-6304-1529 東京都文京区水道2-13-6 営11:00〜22:30 休水曜 第2火曜 ¥カード可 🚉東京メトロ「江戸川橋駅」より3分 ●平日のみランチ営業あり（11:30〜14:00〈L.O.〉）。ワインは伝統的な製法のアマローネやバローロからナチュラルワインまで。

世界各地の生ハムが気軽に買える

DEAN & DELUCA 品川

鹿児島県「ふくどめ小牧場」、群馬県「育風堂」といった日本の生産者の商品から、スペインのハモン イベリコ デ ベジョータやフランスのジャンボン アルデュードまで、各国の生ハムが並ぶ。すべて味見ができ、2〜3枚から購入可能という気軽さだ。

イタリアのディボディエール社から買い付けているパルマ産プロシュットは24カ月熟成が100g1500円、36カ月熟成が同2500円、クラッタ エミーリアは同1800円と買い求めやすい価格がうれしい。品川店ではパルマハム向きのスライサーを新調し、より薄く、丁寧に切れるようになった。

取り扱い：7種類。国産と世界の生ハムが揃う。**盛り合わせ**：2000円〜。チーズ、パテ（要予約）なども盛り合わせ可。**真空パック**：不可 **地方発送**：なし

📞03-6717-0935 東京都港区港南2-18-1 アトレ品川2階 営マーケット：10:00〜23:00 休不定休 ¥カード可 🚉JR「品川駅」直結 ●広尾店、六本木店、名古屋店、栄店、福岡店でも切りたての生ハムを提供。世界各地のデリ、調味料、菓子が充実。

ハモン・セラーノを巡る旅

スペインで普段着の生ハムを。

生ハム大国スペインの人たちは
普段はどんな生ハムを
食べているのだろう？
イベリコはおいしいけど、
毎日食べるなら
やっぱりセラーノなんですか？
知っているようで知らない、
いつものハモンを探して
スペインを旅してきた。

文＝渡辺菜々緒　撮影＝日置武晴

マドリードのバルで少し乾いたハモンを食べた

マドリードの文芸地区とも呼ばれるラス・レトラス地区の路地で行き着いた地元のバル。アペロにはまだ少し早い昼下がり、客のまばらな店内では、主人がせっせとハモンを切り出していた。けだるい空気とモザイク模様のタイルがいい雰囲気の一軒。

クリスティーナさんはスペインのイビサ島で生まれた。というと、どんなパーティーガールの登場かと思われそうだが、むしろ大和撫子といった風情の穏やかな女性である。

「イビサにも静かな小さい村があって、私はそこで育ったんです」

そんなクリスティーナさんが子供の頃、島の小学生たちは11時になると学校から自宅へ帰された。そして、来る日も来る日も、パンとチーズと生ハムで簡単なランチを取ったのだという。

そのとき、窓の外にはどこまでも続く紺碧の地中海が広がっていた——かどうかは不明だが、まるで映画のワンシーンのようなエピソードだ。

「半分に切ったトマトをパンになすりつけたパン コン トマテに生ハムをのせたものもよく食べました」

パン コン トマテに生ハムは、おにぎりに梅干しみたいなスペイン料理のザ・定番なのだという。

クリスティーナさんやイビサの同級生、そしてきっとスペイン全土の小学生が、日々、梅干しおにぎりのようにぱくぱくと食べていたのは白い豚の生ハム。すなわち、ハモン・セラーノである。

ご存じのように、スペインの生ハム＝ハモンには、白い豚のセラーノと黒い豚のイベリコがある。

どんぐりを食べて育つことで知られる高級豚イベリコは、日本でも15年ほど前に一大ブームを巻き起こした。スペインのハモンといえばイベリコに限るよね、という暗黙の了解は、ますます美食ファンダメンタルに傾くこの世界の空気の中に確かにある。

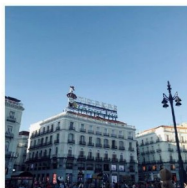
「でも、スペインで食べられている豚の9割はセラーノなんです。セラーノはイベリコほど風味濃厚ではないけど、その分、イベリコの半分の値段なんですよ」と、現在は白豚生産加工者の協会に勧めるクリスティーナさんは静かな情熱を込めるのだった。

ハモン・セラーノは酒場のタコぶつに似ている

イベリコとセラーノのハモンの見分け方は簡単で、蹄（ひづめ）の色を見て、黒ければイベリコ、白ければセラーノだ。

スペインの町を歩けばどこであれ、きっとそこいらじゅうの天井から、梁から、無数のハモンがぶら下げられているのを目にするだろう。祝祭的な存在感を放つ堂々たる太もも。四方の天井から隙間なくハモンがぶら下がっている、なんて店も少なくない。

スペインにはハモンをスライスする専門の職人もいる。コルタドールと呼

ハモン・セラーノはガイドブックやトラベルサイトに載っているような店ではほとんど見かけない。スーパーに並んだスライスのパック、老舗のシェリー酒場、9月のマドリードの空。

ばれる彼らの中でも一流の腕利きともなれば、バイオリンを弾くような巧みなナイフ捌きで、薄く均一なスライスを皿の上に100gぴったり盛りつけるのだという。結婚式の余興に呼ばれたりもするそうだ。

けれど、そんな晴れ舞台の主役になるハモンは、ほとんど黒い蹄ばかりなのではないだろうか、とも思う。セラーノは、もっと、おにぎりの梅干し的な、居酒屋のタコぶつ的な、生活感満載な食べ物なのだ。

マドリードの場末な雰囲気のバルで、一皿12・50ユーロのハモン・セラーノをアテにセルベサ（生ビール）を啜る。

この店では、ハモンはあらかじめスライスされ、ラップで覆われ、他のタパスと一緒にまだ来ぬ客をひっそりと待っている。

壁を飾る白い蹄のそれはそれなりに威厳もあるが、ソーセージがひょいっと引っ掛けられたりもしていて、便利な台所用フックに見えなくもない。

つくり置きの少し乾いたハモン・セラーノを噛みしめると、やっぱりタコぶつのようなどこかのんきな味がして、これはこれで悪くないのだった。

海辺のビアパブで セラーノの尊さを思う

太陽に愛された町バルセロナは、今やガストロノミーとナチュラルワインに愛された町でもある。

カリスマ的な引力を発するレストランやワインバーが軒を連ね、世界中から人が集まる、世界で一番キラキラと輝いている食都の一つだ。

海辺の下町、バルセロネータにある地ビールの店「セルベセリア・エル・バソ デ オロ」は、そんなバルセロナでも名店として知られる老舗だ。

ふくよかな旨味とフレッシュな喉ごしが抜群の自家製クラフトビールが飲めるというスペインでは珍しい店で、タパスがおいしいことでも定評がある。看板料理はなぜかステーキのフォアグラのせ。そして、この店のハモンはセラーノなのだ。

注文してしばらく待つと、厚めにスライスされたセラーノがパンにのせられて、ことんと目の前に置かれた。

早速かぶりつく。なんとパンはパン コン トマテだ。あの白豚を愛するクリスティーナさんの思い出のお昼ご飯である。

その味わいは、というと、実は軽く衝撃を受けるくらいにおいしかった。

ハモンの熟れた塩気と程よい旨味、歯に食い込む肉らしい弾力、トマトのやわらかな酸味、しっとりとした水気、日向のようなパンの温かさ、小麦の香り、オリーブオイルの香り。

すべてがちょうどよく拮抗して完璧に整っている。

この素朴で尊い一皿は、やはりセラーノでなければならないのだろう。一皿何千円もすることなく、日常の中の小さな幸せでなければ。事あるごとに繰り返しつくられる、梅干しおにぎりのごとき存在でなければ。

スペインで普段着の生ハムを。それは日常に宿る小さな魔法の味がする。

途中、バルセロナから北東に100km進んだ中世の町、ジローナに寄った。高台にある大聖堂を中心に広がる小さな美しい古都で、ヨーロッパからの旅行者も多い。上質な肉やハムを扱う精肉店があり、ハモン・イベリコと並んでセラーノもぶら下がっていた。セラーノにも名産地があり、特にアンダルシアのトレセベス村が有名。

バルセロナの下町で
パン コン トマテに驚いた

バルセロナのクラフトビール専門店「セルベセリア・エル・バソ デ オロ」ではカタルーニャ名物、パン コン トマテのハモンのせがメニューにある。ハモンはもちろんセラーノだ。イスラム様式の美しいスペインタイルの店内で、きびきびと働くウエイターたちもかっこいい。店があるバルセロネータは海辺の下町で、古いアパートの窓にはカラフルな洗濯物が。古き佳きバルセロナの面影を残す町だ。

Cerveceria el Vaso de oro
Carrer de Balboa, 6
08003, Barcelona

香川県のオリーブ畜産物

オリーブで育った牛・豚・地鶏は脂にクセがなくジューシーな肉質になる

「オリーブ牛・豚・地鶏」
価格はWEBページにてご確認ください

オリーブ飼料を食べた畜産物の脂や肉はクセがなく、すっきりとしていていくらでも食べたくなる。香川県では肉質向上のための研究が続いており、今後の発展が楽しみだ。

1907年、日本政府は魚介類を缶詰などに加工する際、漬ける原料となるオリーブオイルの国産化を目指した。香川・三重・鹿児島の3カ所で試験栽培し、唯一成功したのが香川県小豆島。そこから110年以上にわたる日本産オリーブの歴史が始まったのだ。

オリーブは果実を練って採油をする。採油後の果実には多くの油分が残っているため、堆肥にするには効率が悪く、産業廃棄物となり、オリーブ農家の悩みとなっていた。栄養豊富な搾り果実を利用する試行錯誤が続いた。高温乾燥によりカラメル風味の飼料に加工すると、家畜が好んで食べることがわかり、オリーブを余すところなく利用できる道が開けた。

オリーブで育った牛も豚も地鶏も、甘味や旨味がオリーブ飼料を与えていないものよりも多く、今後のさらなる肉質向上が楽しみだ。

旨いオイルは人の口に入り、剪定した葉や搾り果実は魚や家畜の餌になる。そして、家畜の堆肥はオリーブの肥料として利用されている。そんな循環が始まったのだ。

取り寄せ方法のご案内 www.dancyu.com

ダンチュウドットコム

TEL.050-5213-7688
電話でも注文できます。
受付時間10:00～17:00　日祝休み
●価格は税込み、送料別です。

このQRコードをアンドロイド携帯、またはiPhoneのQRコード読み取りソフトで取り込むと、dancyu.comスマートフォン版のTOPページにつながります。

こちらもオススメ！

「初摘み・無ろ過
EXVオリーブオイル」
香川県産　120mℓ
3240円

最も香り高い青摘みの香川県産ミッション種オリーブの実を100%使用。苦味、辛味、まろみのバランスに優れた、極めてフレッシュな無濾過のオリーブオイルだ。

希少な“どぶろく”状態の
無濾過 国産オリーブオイル

文・萩原章史　撮影・八木澤芳彦

dancyu 食いしん坊倶楽部 通信 Vol.6

東京と大阪で日本酒イベント開催決定！

日本酒の未来を担う酒屋、「Sake Base」が選んだ酒が楽しめる

左から土屋杏平さん、宍戸涼太郎さん、石井叡さん。酒愛あふれる3人（40ページ参照）。

日本酒を「知る」

2月と3月のdancyu食いしん坊倶楽部イベントは、以前からお伝えしていた通り、日本酒特集の連動イベントだ。日本酒は特にファンが多いテーマなので、2回に分けての開催。

2月は東京、そして3月は倶楽部初の地方開催として、大阪でイベントを行なう。その両方に今号で紹介した、気鋭の日本酒専門店「Sake Base」が登場してくれることとなった。

イベントのテーマは「日本酒の入り口」。当日用意する日本酒を味わいながら、蔵の歴史や込められた思い、ストーリーを語ってもらう。講演を聞くことで、より一層日本酒を理解できるイベントとなる予定だ。用意する日本酒は15～20種類あるので、さまざまな蔵の話や、現在の日本酒事情についてなど興味深い話を聞けるだろう。

月に一回開く「日本酒ぱーく」同様、燗酒も用意する予定だ。その酒に合った最適な温度で提供してくれる。

直接話が聞ける時間も

講演の後は「Sake Base」のメンバーが参加者の席を順番に回って直接交流をしてくれるので、より詳しい話を聞けるはずだ。さらに、飲んでみたい酒を燗酒にしてもらえる、お燗コーナーを設ける予定。

日本酒好きはもちろん、日本酒初心者もぜひ参加していただきたい。

東京の開催日は2月27日（木）。会場は「クラフトジンナイト」を行なった神田淡路町にある「cafe, Dining & Bar 104.5」だ。大阪の開催日は翌週の3月6日（金）で会場は大阪市内のイベントホールを予定。

「食いしん坊倶楽部」入部はこちらから ☞

または 食いしん坊倶楽部 で検索！

撮影＝伊藤奈々子

NEW OPEN | 注目のイタリアン3軒

dancyu Fresh Topics

サービスの
菜美子さん

オーナーシェフの
角田直也さん

NEW OPEN_01

日本の旬とナチュラルワインでゆったりと

店の中央には、魅せるワインセラーが。イタリア、フランスを中心にオーストリアやジョージアのナチュラルワインを揃える。グラスワインは常時15種類以上あり1000円〜、ボトルは5000円〜。リクエストすると新しいワインが開くかも？

2

1

3

1京都の伊根湾産養殖本マグロと紅まどんな(みかんの一種)とフェンネル2500円。2群馬のつま恋で栽培された、香り高いルッコラを使った、岩手の大船渡産の牡蠣とルッコラのパスタ2000円。3滋賀産の木下牛のランプ炭火焼き(250g)4200円。

いま食いしん坊がゆったりと食事を楽しむなら神楽坂の「Qkurt（カート）」がいい。

開放感のある大きなテーブルに迎えられ、ゆったりと席に着く。ワインセラーに揃うワクワクするようなナチュラルワインを眺め、好みを話し合いながら選ぶ。

オーナーシェフの角田直也さんが繰り出すのは、実際に訪れたことのある生産者の食材を中心とした、センスのいい料理。

たとえば、まぐろと紅まどんな、フェンネルの前菜は、甘味も感じる唐辛子やたんぽぽの葉の苦味がバランスよく調和する。そこに、サービスも務める妻の菜美子さんが注ぐ白ワインが、ぴったり。

コースを通して、こうした顔が綻ぶ味に、心地よい時間が流れていく。

角田シェフは都立大学の人気イタリアン「カンティーナ カーリカ・リ」から独立。〝ゆったり食事を楽しめる〟を目標に、夫婦で店を開いた。二人がつくりだすやわらかな空気もまた、この店のゆったりポイントなのである。

撮影＝會田 園　文＝神鳥亜理沙

Qkurt（カート）　東京・神楽坂

03-6877-3942

東京都新宿区下宮比町3-12 営18:00〜23:00(閉店) 休日曜 他に不定休あり ¥予算8000円〜 カード可 カウンター12席 禁煙 JRほか「飯田橋駅」より3分
●2019年12月19日開店。コースは7品で5500円。20時以降はアラカルトの用意もある。

NEW OPEN_02

しっかり芯のある軽やかな皿に感動！

4

5

1

ぜひコースを食べてみてください！

オーナーシェフの
原 耕平さん

料理は8000円のコースより。1スープの後に出た魚介のサラダ。2真鯛と柚子のタリオリーニ。3豚肩ロースのローストにはサルサベルデと季節の焼き野菜を添えて。4路地を少し入った場所にある。5古民家を改装した、温かみを感じる心地のいい店内。

3

2

この日のコースの前菜は魚介のサラダ。表面を炙った太刀魚やもっちり甘いアオリイカ。ヒラメは程よい歯切れの良さと旨味でワインが進む。

続くパスタは手打ちのタリオリーニ。具材は真鯛、青菜、トマトと柚子。真鯛の厚みのある滋味と、柚子の皮の香り、果肉のやわらかな酸味がふわっと広がる見事なバランスだ。

どの皿も、美しい見た目から想像する以上の、ハッとするような食材のピュアな味わいにあふれる。しかも、食べるほどに軽やかで、食べ疲れしない。ここまで心地よくメインへ流れるコースを出す店は貴重だ。

「食材に手をかけすぎない。でも丁寧に仕込みをして、どんな食材を食べているかがわかるように料理をしています」と話すのは原耕平シェフ。さらに、手打ちパスタは開店直前に仕込むなど、美味しさのピークを食べる瞬間に合わせることも忘れない。

原シェフは、麹町のイタリアン「ロッシ」の岡谷文雄シェフや、荒木町のワインバー「HIBANA」の永島農さんというビッグな2人に陶酔し、そこに自身の感性を融合させ新しい世界をつくり上げた。新店でこのクオリティー。今後も楽しみで仕方がない。

文＝浅妻千映子　撮影＝伊藤菜々子

イタリア料理 樋渡（ひわたし）

東京・芝公園

03-6809-3037

東京都港区芝2-15-4 営17:30〜22:00(L.O.) 日曜は12:00〜17:00(L.O.) 休月曜 ¥予算8000円〜 カード可 席20席(カウンター8席) 禁煙 最都営三田線「芝公園駅」A1出口より4分

●2019年10月1日開店。コースは5000円、8000円、1万円の3種類。カウンターは常時、テーブル席は21時以降アラカルトの注文可。グラスワイン700円〜、ボトル4500円〜。

NEW OPEN_03

絶妙に旨いつまみが気軽に揃っている幸せ

おかえりなさい。今年1月にオープンしたばかりのこの店に、そう言いたくなるにはワケがある。実はここ、神泉にある人気イタリアン「オルランド」の姉妹店。オーナーシェフである小串貴昌さんは、かつて代官山で「ラ・フォルナーチェ」というバールを営んでいたが、当時はサービス担当で、料理人は、ここ「ENRICO」のシェフ、藤森賢吾さんであった。つまり名コンビのタッグ復活、というわけだ。

藤森さんの手がける料理は、なんといってもバランスの良さが秀逸。素材を引き出す極力シンプルな調理法は「オルランド」のそれに通じるテイストだが、一口目から「旨い！」のに、一皿すべてを食べても強すぎない塩味や旨味が、後をひく。たとえばしっとりトロトロに仕上げた〝下仁田ネギのロースト〟などがまさに代表例。ねぎ自体の甘味をじっくり引き出したところに、アンチョビと玉ねぎ、にんにくを同量使うというソースが、危険なほど旨さに追い討ちをかける。〝クロストーネ サルシッチャ〟も白眉で、旨味爆弾のようでいて、なぜか穏やかな食後感。まさに藤森マジック！

カウンターの気軽な雰囲気だが、しっかりアラカルトを堪能させてくれる、追加オーダー必至の店だ。

文＝中川節子　撮影＝岡本 寿

シンプル、大胆、繊細。下仁田ねぎのしっとり具合とたっぷりソースがうれしい〝下仁田ネギのロースト アンチョビソース〟1300円。

カウンター越しの会話も楽しい♪

横に長いカウンター席は開放感もありながら、シェフとの距離の近さもイイ感じ。隣客の食べている美味しそうな料理を盗み見て、追加オーダーする楽しみもある。

ロディジャーノチーズは削りたて！

右／柔らかさに感動の〝三陸真ダコの煮込み〟1800円。左／ほんのり甘いセミドライトマトが効いた〝クロストーネ サルシッチャ〟1500円も絶妙の旨さ。下／シンプルな〝スパゲッティ ポモドーロ〟1600円はロディジャーノチーズをたっぷり添えて。

シェフの藤森賢吾さん

ENRICO（エンリコ）

東京・松濤

03-6804-9262

東京都渋谷区松濤2-14-5 営18:00〜23:00（L.O.） 休日曜 ¥予算5000円 カード可 席カウンター20席 禁煙 交京王井の頭線「神泉駅」より5分

●2020年1月4日開店。12種類ほどのグラスワイン900円〜、ビール620円。

「東京で十年。」

vol.68

ルカンケ

文＝井川直子
撮影＝長野陽一

フランス料理界で、一九七〇年代半ばに生まれた料理人は最後の叩き上げ世代、と「ルカンケ」の古屋壮一シェフは言った。彼は七五年生まれ。昭和式の厳しさにくらいついて修業し、一方で、師匠たちがフランスから持ち帰ったヌーベル・キュイジーヌ（伝統に対する新しい表現の料理）も経験している。言われてみれば、地力を持ちつつ、変化にも柔軟なシェフが何人も思い浮かんだ。

古屋さんはフランス修業後、西麻布「ビストロ・ド・ラ・シテ」のシェフに抜擢。東京のビストロ文化を育てた老舗で約五年、鉄鋳物鍋にカスレといった王道の料理を作っていたから、独立してもビストロを。ただし日本の素材を追求した、自分なりの伝統料理を、と考えた。

二〇〇九年一一月に開店した「ルカンケ」はこぢんまりとした三フロアで、当時は一階が八席、二階は一二席、三階は六席の個室。確かな味、気軽なアラカルトとあって、すぐに地元の人たちがふらっと食べに来てくれた。白金台の、フレンチにも怯まない人々だ。

「でも、どうも伝統料理を求めているわけじゃなく、価格と味が見合えばよし、と選んでいるふしがある。一皿たっぷりの分量も、逆に豆と肉とキャベツをこんなに食べられないよ、と言われたり」

よかれと思ってきたアラカルトが、案外、裏目に出ているのではないか。頑張って品数を揃えても、注文が偏る、食材は余る、「使わねば」が優先になって食材の旬を逃すの悪循環。ある日、初めて訪れたお客が帰り際にこう訊ねた。メニューはいつ替わるの？——まだ食べていない料理のほうが大半なのに、だ。

開店三年目、古屋さんは動いた。アラカルトをやめ、五〇〇〇円と八〇〇〇円のコース制に変更。すると地元のお客はさーっと消えたが、旬の素材を料理するという料理人の喜びは増した。前菜・メインを七品以上の皿数に分解することで、一皿の構成はシンプルになり、より素材に近づけるからだ。こっちの道できっといい。そう信じられた根拠は、同じ「最後の叩き上げ世代」たちの活躍にある。

「七四年生まれで同学年の、岸田周三シェフ。彼の登場は衝撃でした。ソースのないフランス料理も、たとえば〝苦味〟を主題にするというようなタブーを打ち破る発想も、コース一本の強気も」

岸田さんは〇六年、「カンテサンス」開店とともにシェフに就任。翌年には初創刊の『ミシュランガイド東京』で現役最年少の三つ星を獲っている。また〇八年は、一歳違いの石井真介シェフ率いる「バカール」が開店した年でもある。こちらはコストパフォーマンスに徹した五〇〇〇円フレンチを打ち出して、予約の取れない店になっていた。

ガストロノミー品質の料理を、スタイルも価格もカジュアルに提供する、いわゆる「ビストロノミー」。フランスで起こった新しい波が、東京にも押し寄せようとしていたこの時代、「ルカンケ」でも売れるのは五〇〇〇円のほうばかり。だが、それは変わり始めの初期段階。「フォアグラのポアレも入ってこの値段」というお得感から古屋さんの料理を求める客層へ、アラカルト時代の客入りを超えるのに、そう時間はかからなかった。

変わるということは、しなやかな頭がなければ踏み切れないが、手に技術がなければ成し遂げられない。古屋さんは知らない料理を知ることが好き、向上心を持つ仲間に囲まれて刺激を受けることはもっと好き。日本料理や中華料理などノンジャンルに食べては素材や技法を吸収しているけれど、必要かそうでないかの取捨選択をし、自分の料理に落とし込める。それが地力、ということだ。

「フランス料理は最強だと思うし、自分の核。僕らより後の世代は発想が全然違って、フランス料理を武器の一部と捉える人もいます。でも僕は〝フランス料理であること〟が根本になければ駄目。それも最後の世代かもしれません」

現在、「ルカンケ」はディナーで八三〇〇円から。古屋さんの皿は、一〇年前とは別人の顔をしている。けれども、リゾットに浮かぶアワビの姿煮は、曰く「アワビ版スープ・ド・ポワソン」。ごぼうのパウダーとピュレを添えたイベリコ豚の赤ワイン煮は「ブルギニオン」。基盤は伝統料理、それは変わらない。

ただし、アワビなら煮汁に日本の葛粉でとろみをつけ、ソースを敷くのでなく、素材全体にまとわせる。リゾットなら白ワインに替えて日本酒を使い、カルナロ

ーリを硬めに炊く西洋のそれでなく、日本のもち米を炊きむちっとした食感に。素材の質を求めるほど、どんどんソースが要らなくなっていった。

一〇年、一貫して追いかけてきたのは日本の素材。一一年目の新春の皿では、冬の名残の白子と、春の走りの独活がまるで歌っているようだ。かつて鉄鋳物鍋を持っていたシェフの手にはエディブルフラワー（食用花）を散らすピンセットがあり、耳にはインカムがある。大箱の店でもないのに、なぜインカムが必要かというと、二階のお客の様子を、一階のシェフに瞬時に伝えてもらうためだ。

「僕、じつは記憶力がいいんです。お客さんの顔を忘れないし、本来は顔を見てその人に合わせた料理を作りたい」

その能力が発揮できない建物の構造が、一〇年のストレス。ということで変化を厭わないシェフは今、お客との距離が近い"一フロア"の物件を探している。

古屋壮一シェフは、広尾「アラジン」ほかを経て26歳で渡仏。「ル・クロ・ド・グルメ」「オテル・ドゥ・ラ・トゥール」等で約3年修業。西麻布「ビストロ・ド・ラ・シテ」のシェフを約5年務め、2009年11月「ルカンケ」で独立。「勉強熱心な仲間に囲まれていたい。刺激し合える環境に身を置きたい」という思いから、昨年より「ジョンティアッシュ」平野敬祐氏、「ラリューム」進藤佳明氏、「ラヴァンドール」金澤勇介氏ら白金台のシェフたちと『プラチナライン』を結成。コラボレーション企画などを展開している。

フランス料理であること、それが根本になければ駄目な最後の世代かもしれない

東京都港区白金台5-17-11
☎03-5422-8099
営12:00～13:00(L.O.)
18:00～20:00(L.O.)
休月曜（祝日の場合は翌日）
月2回不定休あり（ブログにて告知）
¥予算 昼6000円前後 夜1万5000円前後
カード可 席1階10席 2階12席 禁煙
交東京メトロ・都営三田線「白金台駅」より4分、JR「目黒駅」より12分

私的読食録

角田光代

vol. 154

なんだか浴びるように
飲みたくなってくる

『酒中日記』(吉行淳之介編　中公文庫　762円)

飲み歩く大御所作家たち

吉行淳之介が編者となってまとめた『酒中日記』は、もともと、昭和四十一年、雑誌『小説現代』の一月号からスタートした連載である、とあとがきに書かれている。毎月、違う作家が日記形式で書いていく連載であるが、そのトップバッターが吉行淳之介だった。この文庫本に収録されているのは、トップバッター吉行淳之介から、昭和六十三年の吉村昭まで。

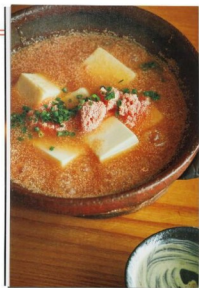
登場するのはそうそうたる顔ぶれである。開高健、阿川弘之、瀬戸内晴美、田辺聖子、野坂昭如、色川武大……。それぞれ、たった数日の日記であるが、おもしろい。どの作家も肩肘張らず、リラックスして楽しんで書いているのがわかる。おそらくこの雰囲気は、連載第一号の吉行淳之介が作り出したものだろう。彼の文章が、この人気連載の方向性を決めたのだと思う。

ここに登場する、一九三〇年代生まれの大御所作家たちがよく酒を飲むのは意外ではない。意外だったのは、彼らの多くがはなやかな交友関係を持ち、しょっちゅうはなやかな場所に出入りしていること。吉行淳之介は日記の冒頭に「毎日銀座で酒を飲んでいるように、私のことをおもっている人が多いが、それは大きな間違いである」と書いているが、それに続く四日間の日記では毎日銀座に繰り出している。そのほか多くの作家も、銀座や築地によく出かけ、しかも出てくる店は高級店ばかり。ステーキだ、ふぐだ、すしだ、懐石だと、まさか公開日記だからではないだろうけれど、ぜいたくな食事がこれでもかと続く。そしていわゆる文壇バーというものが複数軒存在し、機能していたことを知る。昔の作家って、はなやかに暮らしていたんだなあ。

作家同士、たいへん仲がいいのも意外だった。開高健が大江健三郎に電話をする。田辺聖子が佐藤愛子と酒を飲む。阿川弘之が生島治郎を自宅に呼びつける。

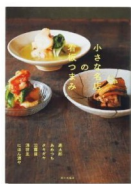
なぜか芥川賞・直木賞の受賞作発表前後の日記が多くて、それも興味深い。感動したのは色川武大の日記。友人の田中小実昌が直木賞の候補に挙がっている。選考会の日、落ち着いていられず、銀座のバーにいって飲み、受賞の知らせを聞いて記者会見場に向かう。その後、祝いの席に駆けつけ、主役の登場を待つ。野坂昭如や中山あい子、殿山泰司たちがコミさんの受賞を喜んで大はしゃぎしている。友人作家の受賞を、一点の曇りもない気持ちで喜んでいる作家たちの描写を読んで、思わず落涙した。作家とは、こんなにも孤独なのだと思い知らされた気がした。

今はもう亡くなった方も多い大御所作家たちが、こんなにもよく飲んで、銀座だ新宿だとはしご酒をしていたのは、いったい何歳くらいのころだったんだろうと思って、調べてみた。だいたいみんな三十代。吉行淳之介は四十二歳。たしかに三十代はいちばん飲めるし、飲んでも動けるし、睡眠時間が少なくても仕事ができる年齢である。それにしても、三十代でこんなに豪華な外食をして毎晩飲み続けているなんて、この当時の作家たちは本当にはなやかな存在だったのだなあ……というか、お金持ちだったんだなあ。彼らの年代をとうに超えた私であるが、なんだか浴びるように飲みたくなってくる。

かくた・みつよ●2020年2月にようやく拙訳『源氏物語 下』が発売されます!!

撮影=本多康司　●この連載は、作家の角田光代さんと堀江敏幸さんが交代で担当します。

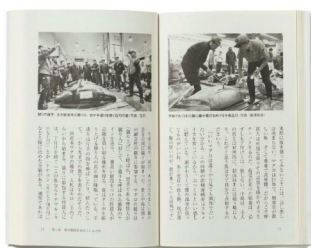
1
小さな名店の看板つまみ
家の光協会／1200円

渋谷「高太郎」、荒木町「タキギヤ」ほか呑んべえが集う東京6軒のつまみレシピ。定番から〝たこのハリサあえ〟や〝アボカドの粕漬け〟といった変化球まで75品が並ぶが、ためになるのが各店主の「料理上手の極意」だ。食べておいしい調味料を使う、レシピを紙に書き移してみる……など、家庭で役立つコツが満載。

日本酒の肴に、この4冊！

3
マグロの最高峰
中原一歩
NHK出版／900円

本当に旨いマグロは人生観さえ変えてしまう──。その言葉の真意を求め、現場へ通い詰める中、見えてきた〝究極の味〟とは。初競り「一本3億円」の裏側、漁船上の格闘から豊洲への流通、イチオシの鮨屋まで、あらゆる角度からその姿を描き出す。築地歴の長い著者の熱い弁にマグロの凄みを実感し、喉が鳴ること必至。

2
〝よむ〟お酒
パリッコ、スズキナオ
イースト・プレス／1400円

お酒の可能性追求ユニット「酒の穴」による飲酒エッセイ＆対談。泥酔後の野宿は日常茶飯、金欠ならば家電量販店のポイントで酒を飲み、流行りのタピオカまでも焼酎で割る……。文字通り〝酔狂〟なエピソードが乱立するが、愛に満ちたハッピーな口調で語られるため「なんか楽しそう」と羨ましくなってくるから不思議だ。

4
冬つまみ
寒い季節をおいしく過ごす酒の肴一二〇
重信初江
池田書店／1000円

ごぼう、大根、白菜、ブリやタラ。寒い時季だからこそおいしく感じる素材にフォーカスしたつまみ120品が並ぶ、質実剛健レシピ集。家に帰ってからパッとつくれる、豆腐・納豆・揚げで一献、とろみをつけて、煮込んで、小鍋で……。お気に入りの日本酒が一本あれば、今日の気分で移動いらずのおうち居酒屋開店だ。

撮影＝三浦英絵

注文の多い映画館

vol. 47

『ショコラ』

2000年／アメリカ

監督はラッセ・ハルストレム、主演はジュリエット・ビノシュ。フランスの小さな村を舞台に、チョコレートショップを開いた母娘と村人の交流を描くヒューマンドラマ。主人公のつくる多様なショコラが、スクリーンを艶やかに彩る。村を訪れるジプシーの青年役でジョニー・デップも好演。

チョコレートの魔法をご覧あれ

チョコレートはいつから嗜好品のみを意味するようになったのだろう。この映画の主人公は、チョコレートを薬として処方しながら村々を移り住む母娘。全編がカカオとチョコレートの香りに満ちている。

因習や古いしきたりを重んじる人々が暮らすフランスの静かな村に、北風に追い立てられるように、赤いマントの奇妙な二人連れが流れ着いた。南米マヤ人の血を引く母ヴィアンヌ（ジュリエット・ビノシュ）と、幼い娘アヌーク（ヴィクトワール・ティヴィソル）。ヴィアンヌは廃屋を借り、見る見るうちにチョコレートショップにしつらえていく。

輝くような白い肌、ほんのり赤みのさす頬には笑みを浮かべ、村人たちに宝石のようなボンボンショコラを振る舞うヴィアンヌ。折しもそのとき、村は断食の季節。村長の監視のもと禁欲を強いられている村において、彼女とその店は異質な存在だ。

開店したての店に、重量感のあるホット・チョコレートが登場する。アルマンド婆さん（ジュディ・デンチ）が店を訪れると、ヴィアンヌは火にかけた真鍮の片手鍋から濃厚なチョコレートの液体をカップに注ぐ。そこにチリペッパーをひとつまみ、さらに生クリームを浮かべる。口に入れた瞬間、しかめっ面の老婦人の顔色が何かに打たれたように変化し、口角が上がる。あっという間にヴィアンヌと打ち解けて、大笑いしているアルマンド。

「酒を入れたんじゃ？」

「もっといいものよ」

ヴィアンヌは意味深長に答え、カカオは心の鍵を開け運命を解き放つ力を持つと語る。

客たちが次々と彼女に魅了された頃、すっかり気心の知れたアルマンド婆さんの誕生パーティーが催されることになった。ヴィアンヌがシェフとなってつくる、カカオとチョコレート尽くしの料理は圧倒的な迫力だ。

ロブスターのブイヤベースに、カカオ粉をふり入れる。チェリー・コンポートには、固形チョコをすりおろして煮詰める。どっしりしたカカオ色のソースが鍋の中で攪拌され、ゆっくり円を描く。チョコレート・ケーキは、ふわふわパウダーとつやつやコーティングの2種類。こんがり焦げ目のついたチキンレッグが焼き上がり、その上からチョコレート・ソースがとろりとかけられる。

「快楽を呼び覚ます」と禁じられていたにもかかわらず、かぐわしく濃厚なカカオ・マジックに陶然となり、われを忘れて皿に向かうゲストの大人たち。犬までも、皿の中の茶色のソースを一心不乱になめている。

ヴィアンヌ母娘を敵視していた村長も、ついに欲望を抑え切れずチョコレートを口に入れ、その味に耽溺してしまう。ヴィアンヌの勝利であり、カカオの勝利である。その魅力に抗える人など、結局いないのだ。

物語は最後に、ヴィアンヌ自身にも幸せをプレゼントする。彼女の想い人であるルー（ジョニー・デップ）と娘の3人が、それぞれの大きさのカップを一列に並べている。ヴィアンヌがホット・チョコレートをなみなみと注ぐ。ふんわりと立ち上る白い湯気から、カップ三つ分の温かさが伝わってくる。ホット・チョコが好きだと告白するルー、両手でカップを抱えて飲む娘、そしてヴィアンヌが浮かべる満面の笑み。チョコレートがもたらす幸せを象徴する、素敵なラストシーンである。

文＝汲田亜紀子

くみた・あきこ●マーケティング・プランナー。チョコレートを使ったソース“モーレ”。カリッとした鶏肉にかけると濃厚なソースがしっとりからみ、やみつきになるおいしさです。

●この連載は、汲田亜紀子さんと深町泰司さんが交代で担当します。　イラスト＝フジマツミキ

京都「食堂おがわ」の
季節ごはん

第23回

二月のお題は〝油揚げ〟です

焼いてよし、煮含めてよし。自由自在な食材ですね！

京都の人はよく食べてはるので、油揚げは料理屋にとっては意外と扱いにくいんです。旨い揚げはそのままでおいしいですからね。有能な食材だから、冷蔵庫にあったらこれだけで一品になり、自由自在に使える。油揚げが苦手という人はあまりいないし、店でもメニューに載せると、ほとんどのお客さんがオーダーしはります。特に東京の人には好まれますね。

「おがわ」では、近所の「近喜」さんの揚げを使っています。定番の揚げたて出来たてなので、油抜きをせずに使います。定番の揚げの一品といえば〝エレベーター〟ですが、これは居酒屋で人気のメニュー。大根おろしをのせた油揚げのことで、〝上げ（揚げ）おろし〟だからエレベーターなのです（笑）。瞬時に出せる、簡単な料理です。

よくつくるのは〝てっぱい〟です。油揚げと、椎茸、わけぎの酢味噌和えで、甘さ控えめの酸っぱい味に仕上げています。コツは下ごしらえにあって、椎茸は冷凍にしておくとぐんと食感が増し、揚げはしっかり焼くとより旨味や香ばしさが感じられます。つくり置きはしません。野菜の水分で揚げがしんなりしてしまうので、食べる直前にさっと和えて出しています。

もう一品は3種類の〝巾着〟です。クレソンと春菊、白ねぎを袋状にした揚げにそれぞれ詰めて、だしをじんわり煮含めています。炊いた油揚げというと甘めの味つけのイメージですが、調味はほぼ塩と醤油だけ。このほうが素材の味が際立ち、おかずにもなり、お酒にも合い、野菜をしっかり食べてもらえます。だしもおいしくて、みんな飲み干してはります。ただ巾着の形にして炊くので、中身がわからないのが難（笑）。どれも味に特徴があるので、できたら3種類全部味わってほしいです。

文＝西村晶子　撮影＝福森クニヒロ　協力＝サノワタル

小川真太郎　おがわ・しんたろう　福岡県出身。京都の名割烹「祇園さゝ木」「余志屋」などで修業を積み、2009年開店。明るい人柄と真摯につくる一品料理が人気。何気なく出されるつまみが絶品で、ついつい酒が進む。チャーハンやにゅう麺などの締めまで唸るほどのおいしさである。

油揚げには、からしの効いた酢味噌が合う

揚げは焼くとシャキッと香ばしくなり、和え物のいいアクセントに。おいしい揚げは油気が旨味なので油抜きはせずそのまま使おう。

二月の一皿目

油揚げのてっぱい

材料（2人分）

油揚げ…½枚
椎茸（冷凍）…２個
わけぎ…１本
【からし酢味噌】
玉味噌*1 …適量
練りがらし…適宜
土佐酢*2 …適量

＊1　鍋に白味噌300ｇと卵黄3個分を入れて混ぜ合わせ、煮きった味醂200㎖を加えて中火にかける。表面がふつふつしてきたら火を弱め、10分よく練って冷ます。
＊2　だし6：米酢6：味醂1にうす口醤油少々を加え、ひと煮立ちさせて冷ます。
※からし酢味噌は、玉味噌3：土佐酢1：練りがらし好みの量で混ぜる。

一

油揚げは魚焼き器で両面を焼き、長さ4㎝の細切りにする。椎茸は冷凍の状態で軸を切り落として薄く切り、塩分1％の熱湯でさっとゆでる。わけぎは熱湯でゆでて氷水に取り、水気を絞る。食べやすい長さに切り、油揚げ、椎茸と合わせる。

二

ボウルにからし酢味噌の材料を入れてよく混ぜる。一に少しずつ加えて調味し、満遍なく混ぜる。

おがわのコツ

「おがわ」の酢味噌は、酸味が強く、甘さ控えめ。玉味噌をベースに練りがらしを好みの量加えて辛味をつけ、土佐酢でのばす要領で仕上げる。冷蔵保存できるので、まとめてつくっておくとよい。木の芽と合わせると木の芽味噌、柚子と合わせると柚子味噌に。

食堂おがわ
075-351-6833　京都府京都市下京区西木屋町通四条下ル船頭町204　営17:30〜22:00(L.O.)　休水曜 最終火曜　¥予算7000円〜 カード不可　席カウンター13席 禁煙　最阪急「京都河原町駅」より1分　●生ビール500円、日本酒（一合）800円、ハイボール600円。料理の価格は仕入れにより変動。

クレソン？ 春菊？ ねぎ？
食べるまで、わかりません

巾着から何が出てくるかは、食べてのお楽しみ。ほろ苦いクレソンや春菊は大人味。菜っ葉は煮ると膨らむので、詰めすぎないように。

二月の二皿目

青菜とねぎの巾着

材料（3個分）

油揚げ(いなり用)… 3枚
クレソン… 1把
春菊…½把
長ねぎ(白い部分)… 1本
かんぴょう(水で戻す)…適量
A だし…600mℓ
　塩… 7g
　うす口醤油…大さじ1
柚子胡椒…適量

一
油揚げの一辺に切り目を入れ、袋状に開く。

二
クレソンと春菊は茎を切り落として長さ5cmのざく切り、ねぎは斜め薄切りにする。一の油揚げの中にそれぞれを詰め、かんぴょうで口を結ぶ。

三
鍋にAを入れて中火にかけ、沸いたら二の巾着を加える。キッチンペーパーで落とし蓋をして弱火にし、40分煮る。器に盛り、柚子胡椒を添える。

料理　鈴木美樹
文　佐々木ケイ
写真　佐内正史

連載

拝啓、イタリア料理様

六皿目　イカスミのパスタ

シチリア島のパレルモに、イカスミのパスタを目当てに通っていた店がありました。昼だけの営業で、ネット予約はもちろん、電話もないから、直接行くしかない。愛想のかけらもない、口ひげを生やしている太ったおじいさんが一人でやっていて、前菜はたいていやる気のない魚介のサラダだけ、プリモ（パスタ）もたった2種類だけ。観光客はまずいない、近所のガソリンスタンドのおじさんがさくっと昼食を食べに来るようなローカルな店です。でもそこのイカスミのパスタが、とにかくおいしかった。私にとって〝何一つ言うことのない〟完璧なパスタ。

ところが去年の秋、いつものように店に行ってみるとシャッターが閉まっていて、近所の売店で尋ねて店主が亡くなったことを知りました。もう「答え合わせ」ができない。悲しさと同時に込み上げてきたのは、「すぐに確かめないと」という気持ちです。

イカスミのパスタといえば、ベネチアが有名。玉ねぎをよく炒めて甘さを引き出し、唐辛子の辛さでバランスをとるのが一般的なレシピです。パレルモの店の味は、それとは別もの。唐辛子も、通常使われるワインやハーブも使わず、イカの墨と野菜だけでつくる、コクがあってキレもある味です。重要になるのが、玉ねぎとイカ墨の量。甘くしたくないから玉ねぎは必要最低限で、濃厚さやコクはイカ墨そのもので出したいから、とにかくケチらずたっぷり。このバランスが一番の肝です。

玉ねぎは、にんにくとともに粗みじんにし、やや多めのエキストラバージンオリーブオイルで軽く炒め、味わいに凝縮感があるトマト缶のダッテリーニ（なつめやし形のミニトマト）をつぶしながら加えます。そこに大量のイカ墨のペーストと、さらにスミイカ5～6パイ分の肝と墨を加え、「コトコト」よりもう少し弱めの火加減でじっくりと煮込んでいきます。玉ねぎは炒めすぎると味が重ったるくなるので、必ず〝透き通るまで〟を目安に。30～40分煮込むと、なめらかで艶のある墨色のソースが完成します。

パスタはスパゲッティかリングイネが合うと思います。ソースには塩を加えず、イカ墨の塩分だけで調味しているので、パスタのゆで湯で塩気を最終調整できるよう、飲んで少ししょっぱいと感じる程度の塩加減でゆでます。ゆで上がったパスタをたっぷりのソースと合わせ、全体にしっかりとからめる。塩気が足りないと感じたら、ゆで湯を加えて味を調え、仕上げに艶出しのエキストラバージンオイルを回しかけ、皿に盛りつけます。

イカスミのパスタはジェノヴェーゼと一緒で、色が大きく味を左右する料理だと思います。絶対に、艶やかな漆黒でないとダメ。トマトの赤い色が油に浮くソースの煮上がりや、仕上げのソースをケチったがゆえの薄ぼけた墨色では、おいしさは半減してしまいます。そして、つくり方と同じくらい大事なのは、必ず熱いうちに食べること。パレルモの店では、いつも湯気が立つアツアツが出てきて、キンキンに冷えたシチリアの軽い白ワインとの相性は最高！　自分でつくって食べてみると、少しうらぶれたあの店の情景がありありと浮かんできて、ああ、これが私の好きなイカスミのパスタだ、と確信しました。

玉ねぎ	¼個
にんにく	4〜5片
エキストラバージンオリーブオイル	大さじ4〜5
ホールトマト（ダッテリーニ、400g缶）	3缶
イカ墨（ペースト）	200g
スミイカの肝と墨	5〜6パイ分（約1kg）
ヤリイカ（具）	適宜
スパゲッティ（またはリングイネ）	一人分80g目安
ゆで湯、塩	各適量

すずき・みき●1974年生まれ。世田谷区某所で店名のない料理店を営むイタリア料理人。計4年半のイタリア修業と、澤口知之氏の下で料理を学び、2011年から6年間「メッシタ」を営む（現在は閉店）。ローマ、フィレンツェ、シチリアを中心に回った昨秋のイタリア旅は、このパスタをはじめ、数々の料理の味を確かめる充実した時間になった。

News & Present

故郷の米を使った特別な日本酒のご案内

「越乃寒梅」で知られる石本酒造が「越乃寒梅 生酛系酒母柱焼酎仕込 特醸酒」を限定販売。酒米も、特徴である柱焼酎も地元大江山産五百万石を使用。柱焼酎とは、日本酒の造りの途中に少量の焼酎を合わせる仕込みのことを指し、江戸時代初期から行なわれていた伝統的な技法である。この柱焼酎と生酛系酒母を組み合わせ、さらに1年半の間低温熟成させることにより、越乃寒梅らしい繊細な味の中に個性的な香味を持たせました。特別な限定酒をご賞味あれ。

⇒ 石本酒造
https://koshinokanbai.co.jp/product_12.html

越後村上の酒と酒器を神楽坂の酒匠と語るイベント

新潟県村上市の地酒「〆張鶴」と「大洋盛」を、伝統的工芸品「村上木彫堆朱」で楽しむイベントが、2月9日に「AKOMEYA TOKYO in la kagū」で開かれる。神楽坂でミシュラン一つ星も獲得した「ふしきの」のオーナーで、酒匠でもある宮下祐輔さんが、酒と酒器の関係を教えてくれるトークイベントも開催。お酒ごとの酒器の選び方や、宮下さんプロデュースの村上木彫堆朱の酒器も紹介する。参加費は無料で、郷土料理や村上で生まれた肴も堪能できる。

⇒ 村上市
https://tsuishukumiai.jp/

有形文化財の倉庫を改装し観光施設としてオープン!

新潟の蔵元・吉乃川が、敷地内にある国登録有形文化財の倉庫「常倉(じょうぐら)」を改装し、新しく観光施設「酒ミュージアム『醸蔵』」としてオープン。施設内には、吉乃川定番の酒を8種味わえる立ち飲みの「SAKEバー」がある。ほかにも醸蔵限定販売の日本酒を扱う売店や、酒造りについての展示スペースなどを取り揃える。「常倉」は大正時代に建設され、かつては酒の瓶詰め作業が行なわれていた。今春からは、クラフトビールの提供も開始する予定だ。

⇒ 吉乃川
https://yosinogawa.co.jp/johgura/

最高品質のパック酒が好評発売中!

菊正宗酒造は、IWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)2019 SAKE部門で、W受賞を果たした「しぼりたてギンパック」の上位ブランド、「しぼりたて純米 キンパック」を発売中! キクマサHA14酵母を使用することにより、精米歩合70%でありながら大吟醸のようなフルーティーな香りを実現。デザインはゴールドを基調とし、「本物感」と「高級感」を演出している。昨年創業360年を迎えた大手老舗酒蔵の、技術の粋を集めた日本酒をぜひ試してみて。

⇒ 菊正宗酒造
https://www.kikumasamune.co.jp/

3 名様

洗練された純米大吟醸を3名様にプレゼント

すべての酒を純米で造る雪椿酒造が、さらなる美味しさを目指して造った「越乃雪椿 Grand-Cuvée(グラン キュヴェ) 720mℓ」を発売。精米歩合40%まで磨くことで、純米大吟醸らしい吟醸香が薫る華やかな飲み口だ。また、搾りの際に圧力をかけずに出てくるごく少量のお酒を直接瓶詰めし、瓶内の酵母の活性を促した後に火入れ作業を行なうことで、上品で後キレの良い味わいに仕上がった逸品。今回は「越乃雪椿 Grand-Cuvée720mℓ」を3名様にプレゼント。

⇒ 雪椿酒造
http://www.yukitsubaki.co.jp/

プレゼント応募要項

ハガキにご希望の商品名と、住所・氏名・年齢・職業・電話番号・性別を明記の上、〒102-8641 プレジデント社「dancyu」3月号プレゼント係までお送りください。締め切りは2020年2月29日、当日消印有効。応募者多数の場合には抽選で、当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。

※プレゼントに関しては、当選者の情報を協賛会社に提供し、商品の発送は同社から行ないます。

【個人情報の取り扱いについて】

ご記入いただいた個人情報につきましては、アンケート集計、プレゼントの発送、事務連絡や弊社サービスに関するお知らせに利用させていただきます。法令に基づく場合を除き、ご本人の同意を得ることなく他に利用または提供することはありません。個人情報の記入は任意です。ただし氏名、住所、電話番号を正しくご記入いただけないと、発送、弊社サービスの提供ができない場合があります。「個人情報の取り扱いについて」に同意の上ご送付ください。個人情報の開示・訂正・削除等についてはお客様相談窓口までお問い合わせください。

お客様相談窓口
経営企画本部 ☎03-3237-3711
株式会社プレジデント社
個人情報保護管理者 経営企画本部長

Back Number

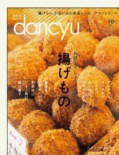
前号が購入できる全国書店リスト

宮城県　仙台市……紀伊國屋書店仙台店
福島県　郡山市……ジュンク堂書店郡山店
千葉県　市川市……ときわ書房本八幡スクエア店プラスゲオ
浦安市……有隣堂アトレ新浦安店
柏市……柏の葉蔦屋書店
習志野市……丸善津田沼店
船橋市……ときわ書房本店
埼玉県　川口市……文教堂書店川口駅店
さいたま市……ジュンク堂書店 大宮高島屋店
戸田市……明文堂書店TSUTAYA戸田店
東京都　江東区……有隣堂アトレ亀戸店
品川区……ブックファーストトレミィ五反田店
文教堂書店大崎店
渋谷区……SHIBUYA TSUTAYA
代官山蔦屋書店
MARUZEN＆ジュンク堂書店渋谷店
新宿区……紀伊國屋書店新宿本店
新栄堂書店 新宿パークタワー店
ブックファースト新宿店
杉並区……文禄堂荻窪店
文禄堂高円寺店
世田谷区……紀伊國屋書店玉川高島屋店
スーパーブックスあおい書店池尻大橋店
二子玉川 蔦屋家電
文教堂書店二子玉川店
中央区……教文館
丸善日本橋店
千代田区……紀伊國屋書店大手町ビル店
三省堂書店神保町本店
三省堂書店有楽町店
書泉グランデ
東京堂書店神田神保町店
丸善丸の内本店
豊島区……三省堂書店池袋本店
ジュンク堂書店池袋本店
中野区……ブックファースト中野店
港区……TSUTAYA TOKYO ROPPONGI
文教堂書店赤坂店
目黒区……恭文堂書店
立川市……オリオン書房ノルテ店
多摩市……MARUZEN多摩センター店
調布市……書原つつじヶ丘店
八王子市……くまざわ書店八王子店
くまざわ書店八王子南口店
町田市……久美堂本店
武蔵野市……ジュンク堂書店吉祥寺店
ブックスルーエ
ブックファーストアトレ吉祥寺東館店
神奈川県　厚木市……有隣堂厚木店
川崎市……文教堂書店溝ノ口本店
丸善ラゾーナ川崎店
藤沢市……ジュンク堂書店 藤沢店
湘南T-SITE
横浜市……紀伊國屋書店横浜店
紀伊國屋書店ららぽーと横浜店
ブックファースト青葉台店
有隣堂横浜駅西口ジョイナス店
山梨県　中巨摩郡……優美堂書店
愛知県　名古屋市……ジュンク堂書店名古屋栄店
ジュンク堂書店ロフト名古屋店
名古屋みなと 蔦屋書店
MARUZEN名古屋本店
三重県　四日市市……MARUZEN四日市店
京都府　京都市……ジュンク堂書店京都店
丸善京都本店
大阪府　大阪市……紀伊國屋書店梅田本店
紀伊國屋書店グランフロント大阪店
ジュンク堂書店あべのハルカス店
ジュンク堂書店上本町店
ジュンク堂書店大阪本店
ジュンク堂書店天満橋店
ジュンク堂書店なんば店
MARUZEN＆ジュンク堂書店梅田店
波屋書房
ルーブル1980
八尾市……丸善八尾アリオ店
兵庫県　明石市……ジュンク堂書店明石店
神戸市……ジュンク堂書店三宮店
ジュンク堂書店三宮駅前店
広島県　広島市……廣文館広島駅ビル店
ジュンク堂書店広島駅前店
香川県　高松市……宮脇書店総本店
大分県　大分市……ジュンク堂書店大分店
沖縄県　那覇市……ジュンク堂書店那覇店

2020.2月号
料理上手になる感動レシピ
感動レシピ10選
「湯宿さか本」のぶり大根
ノンアルのたのしみ。

2020.1月号
町の鮨。
理想の町鮨ってなんだ？
町鮨イズバック！
お鮨屋さんのカウンターの中
みそ汁パラダイス

2019.12月号
鮭とサーモン。イクラもね！
鮭メニューザ・レジェンド
サーモンの名品たち。
京呑みの手本

2019.11月号
おいしい発酵
発酵料理、感涙列伝！
発酵を料理しよう
酒呑みと発酵。
中央線焼鳥さんぽ

2019.10月号
揚げもの
アジフライ、東へ
メンチの新名店。
フライドポテトの大発明
東京のブルーパブ

2019.9月号
スパイスカレーの夏
国民的スパイスカレーをつくろう
スパイス温泉別府旅
郊外スリランカの歩き方
クラフトジンの時間です。

Sold Out

2019.8月号
豚肉最強
とびきりの豚肉料理
おいしい豚肉が買える店
豚肉が好きすぎてこの3軒
ホントのタコス。

2019.7月号
東京の味わい方
東京、ひとりの夜の楽しみ
親子の渋谷
編集部員がハマった6皿
新しい中華

2019.6月号
やっぱり、パスタ好き
新しいパスタの楽しみ方
太麺実験室
パスタで巡るイタリアン 偏愛編
スパイス化するカツカレーの店8

バックナンバー購入方法

- お近くの書店にてご注文ください。
- ご注文ダイヤル 0120-489-612 までご連絡ください。お支払いは代金引換となります。
- プレジデント社ホームページ（https://presidentstore.jp/）にてご注文ください。お支払いはカード払いか代金引換となります。

※品切れの際はご容赦願います。

Editor's Note

読者より

「感動レシピ」に惹かれました

2月号は「料理上手になる感動レシピ」というタイトルに惹かれて購入しました。その内容もですが、白菜台座の丸ごと煮なども良かったです（今まで細かく切って塩漬けにするしかなかったので）。下戸の私にとっては「ノンアルのたのしみ。」も楽しめましたし、機会があればお店にも行ってみたいです。

（岡山県・池亀しのぶ）

読むだけじゃ物足りない！

28ページからの「感動レシピ10選」、読むだけでも感動的でしたが、全部をつくってもっと感動したいと思いました。東京のお店から、時間をかけてでも10店巡ってみたいと思います！

（神奈川県・石塚和矢）

意外なノンアルのお品書き

「酒はお店の稼ぎ頭」なんですよね。だから、お品書きのノンアルが充実しているお店があるとは驚きました。酒の肴と言いますが、「ノンアルの肴」のお薦めペアリングが上手な店を一軒知っていると、アルコールハラスメントも防げるし、飲めない人にさりげない気遣いのできる幹事にもなれますね！

（東京都・柴田友樹）

飲めない妻と楽しむ

妊娠中の妻と一緒に読もうと、第二特集の「ノンアルのたのしみ。」を目当てに購入。炭酸割りやカルピス割りくらいしか思いつかなかったのですが、どれもこれも体に良さそうで、おいしそうなドリンクばかりですね。私も一緒にノンアルを飲んでみたくなりました。

（愛知県・鈴木一裕）

お便りをお待ちしております！

dancyuでは皆さまからのお便りを募集しています。自慢のレシピ、わが町の旨いもの、忘れられない味などなど、食にまつわる情報をお寄せください。記事内容についてのご意見やご感想もお待ちしております。採用させていただいた方に、dancyu特製エプロン、またはプレジデント社特製図書カードをお送りいたします。匿名を希望される場合は、ペンネームをお書き添えください。綴じ込みハガキかメール（otayori@president.co.jp）に住所、氏名、電話番号、ご希望の品を明記の上、ご応募ください。

メールマガジンの登録は下記URLから。毎月本誌発売日に最新号やムック、イベントの情報をお届け（月1回配信）！ ツイッター、フェイスブック、インスタグラムもございます。

https://www.president.co.jp/dan/

編集部より

▼奈良を訪れるたび、なだらかな山並みや独特の空気に心安らぎ、「特別の地」の感を強くします。心に響く酒として人気高まる〝風の森〟と〝みむろ杉〟の蔵元はともに30代。明解なビジョンと卓越した実行力が至高の酒を生み出します。［里見］

▼今年は群馬県太田市にある島岡酒造へ取材に行きました。〝群馬泉〟は、味わいにブレがなく、いつ飲んでもどしりと飲み手を包み込みます。変わらぬ味を守り続ける、島岡利宣杜氏の物語を紡ぎました。ぜひご一読ください！［神島］

▼人気急上昇中の生ハム特集を担当。なんですか、昨今の生ハムの異常なくらいのおいしさは！「サルメリア69」の大発見〝シュワシュワ切り〟により日本の生ハム界は変わりました。燗酒にも合うし、これはもう新しい和食!?［渡辺］

---

dancyu 4月号
2020年
3/6（金）
発売！

第一特集

バター好き

「罪な存在」とわかっちゃいるけど、抗えないのが、バターのおいしさ。毎朝のトーストに（ちょっとでも厚く！）、アツアツのご飯に、深夜の味噌ラーメンに、思い切ってバターだけのパスタもいいな……。カロリーのことはいったん忘れて、バターの魅力に身を委ねてしまいましょう！

第二特集

喫茶店サンドイッチ

発行人……長坂嘉昭
編集人……植野広生
編集……里見美香　石出和香子　宮内 健　藤岡郷子
飯塚天心　渡辺菜々緒　杉渕水津
神島亜理沙　森田彩子　大岡 幹　折敷出 陸
制作……鈴木澄子
広告……杉山 聡　赤池淳一　松林 新　金子淳子
児玉妃佐子　龍 亜矢子　鈴木智也
広告制作……中山 博子
販売……芦本伸也　土田義明　椎野慎二　春日真樹
徳安克飛　佐野心一　郡川美樹
法人営業……池田嘉之　高野千裕　安達三佳　永浦公人
馬場久美子　上野 涼　赤津杏奈　池田 尭
マーケティング……平林昭一　川名眞由　徳元新樹　堀口瑞生
増田知浩　小柳明子
アートディレクター……細山田光宣
デザイナー……松本 歩　木寺 梓　山本夏美　横山 曜
千本 聡　ジョ・ユンボム　小野安世
（細山田デザイン事務所）
岡 睦（mocha design）
印刷……凸版印刷株式会社
発行……株式会社プレジデント社
〒102-8641　東京都千代田区平河町2-16-1
編集 03-3237-3720
広告 03-3237-3721
販売 03-3237-3731
予約サービス係 0120-489612
書店注文 048-989-6500

一食入魂 小山薫堂

正月には、さまざまな御節を食べるという贅沢なひとときを楽しんだが、一方で、ちくわへの熱い思いがふつふつとたぎってくるのであった。

×月××日

毎年、我が家の正月の食卓には様々な御節料理が並ぶ。今年は定番の京都「下鴨茶寮」の他、芝大門の「くろぎ」、中華の「Wakiya」、そして荻窪のフレンチ「ポワン・ドゥ・デパー」から取り寄せた。本来、取り寄せたものだけで客人をもてなすと手を抜いている！と思われがちだが、そういう気持ちを抱かせないどころか、逆に喜ばれるのが御節のいいところ！今年も友人たちとたらふく食べて飲んで、幸せなお正月を過ごした。

一方で、豪華な御節を満喫するほどに、自分の「ちくわ愛」の深さを痛感した。これだけの料理の中にあって、安いプロセスチーズを穴に詰めただけのチーズちくわもやっぱり旨い。それくらいの実力があるのに、ちくわという食べ物は実に不憫だ。たとえ高級魚でもちくわになった途端、庶民的なレッテルを貼られてしまう。ちくわの磯辺揚げはあんなに美味しいのに、ちくわを揚げてくれる江戸前天ぷらの名店はない。

改めて、ちくわの価値を世に問いたいと思った。ちくわのブランド価値を高める商品を開発してみたいと思った。そのために自分は何をすれば良いのだろう？　一人でできることは限られているが、仲間が集えばどんな不可能も可能になる。そうだ、少し前に「dancyu食いしん坊倶楽部」の中に「一食入魂部」を設立するというアイデアが閃いた。今こそ一食入魂の精神で食と向き合う同志を募り、美味しい妄想を形にする時だ。そう決心した途端、ちくわ以外にも叶えたい夢が次々と浮かんできた。懐かしのお菓子を復活させる、潰れそうな名店の救済、無名だけど実はもの凄く美味しい食材の発掘なんかも面白そうだ。ひとまず、日本酒と旨いアテでも準備して「一食入魂部発足式」を開催してみよう！……ということになりました。詳細は「食いしん坊倶楽部」のメルマガでお知らせします。（お店や企業も含めて）ご興味のある方はぜひチェックしてください。楽しく仲良くゆるく活動する大人の食サークル……悪いようにはしません！

×月××日

日本最大級の若手スターシェフ発掘プロジェクト「RED U-35」で2015年に優勝した篠原裕幸さんが、ついに自分の中華料理店を開いた。白金台「シノワ」である。カウンター7席と半個室の合計11席。その席数の少なさに、妥協することなく高い理想を追求しようとする彼の姿勢が表れている。この日をどんなに待っていたこと

ShinoiS（シノワ）
東京都港区白金台4-2-7
bld桜なみき2階
☎03-6277-0583

篠原さんの料理は中国料理の高みを知らしめてくれる。右は泡状の胡椒で覆った燕の巣の酸辣湯、左は鮑の滋味深さが凝縮した一皿。

今月のひとこと 一食入魂部、ついに始動!!

か。きちんとした型があるからこそ型破りという表現に意味が出てくるように、篠原さんの皿はどれも広東料理を太い芯にしながら中華の新しい領域に挑んでいる感がある。

　まず一品目の春巻きにやられた。極上の上湯で味付けしたフカヒレの春巻きに燻製キャビアをたっぷり乗せ、24カ月熟成のコンテチーズを削った一品は、シャンパーニュのためのパーマネントコレクションと言っても過言ではない。前菜に「杏仁豆腐」という文字がありハッとしたが、それは白子と杏仁豆腐を合わせて柚子釜に入れたもので決してデザートではない。昆布のペーストを添えた鮑と、その肝を包んだ餃子も見事。泡状の胡椒で覆った燕の巣のスープは、人生で出会った最高の酸辣湯(サンラータン)である。酢豚風に調理した酢蟹は食感のアクセントが素晴らしく目が覚める美味しさ。そして一切の調味料を使わず水で戻しただけの干し鮑の滋味深さに、中国料理の奥行きを見た。

　全てが新しいけれど決して突飛ではなく、時代によって劣化しない安定感のある旨味溢れる料理店……全12品の篠原ワールドは間違いなく、世界に通用する中国料理だと確信した。

×月××日

　大阪出張時のランチタイムは、自分にとっての〝やすらぎの刻(とき)〟である。スケジュールに余裕を持たせておき、その日の気分で店を決める。地元の人気店に並ぶことなく潜り込めた時は、至福の喜びを感じる。

　最近気に入っているのは「コロンビア8」というスパイスカレーの店。ターメリックの麦飯にオリジナルのミックススパイスや炒りカシューナッツをこれでもかという位に散らし、シャバシャバのルウをかけたキーマカレーには、油で熱を入れたししとうが乗っている。壁に貼られたポスターに従い、右手にスプーン、左手にししとうを持ち、ちびちび齧って苦味を足しながらカレーを食すのがここの流儀。思ったほど辛くはないものの、汗が吹き出す食後感が心地良い。こうして書いているうちに、左手がししとうを恋しがり、唾液が出てくるから困ったものだ。

　天満でふらりと入った「一富士食堂」も良かった。ワガママなリクエストにも柔軟に対応してくれる街の定食屋さん。コロッケとクリームコロッケに出し巻が付いた日替り定食を注文し、味噌汁を肉吸いに変更してもらった。うどん抜きの肉うどんに端を発するという肉吸いは、ふわふわの豆腐が思った以上にお腹にたまるので、ご飯抜きの定食にしても良かったかもしれない。ふくあじの名店をまた一つ見つけた。

Columbia8 北浜本店
大阪府大阪市中央区道修町1-3-3
エビス道修町ビル2階
☎06-6203-7788

右手にスプーン、左手にししとうを持って齧りながら食べるのがコロンビアエイト流。スパイスの香りとじわりと汗が出る辛さがいい。

一富士食堂
大阪府大阪市北区天満2-13-16
☎06-6351-1259

定食の味噌汁を肉吸いに変更できるという、大阪ならではの、そしてこの店ならではのホスピタリティー。しあわせになる店がここにもあった。

小山薫堂用箋

「一食入魂部」企画大募集!

「一食入魂部」でやってほしい企画を大募集します。詳細は「食いしん坊倶楽部」のメルマガでお知らせします(発足式の詳細もご案内します)ので、まずはdancyuWEB(dancyu.jp)から「食いしん坊倶楽部」への入部登録をお願いします(登録無料)。

或るバーテンダー

文＝木村俊介　撮影＝伊藤徹也

第62回

バー レジスタ
本橋彦之

もとはし・よしゆき　一九八〇年、東京都練馬区生まれ。静岡県の高校を卒業した後、神奈川・箱根の富士屋ホテルに就職。同じく横須賀の、葉山ホテル音羽ノ森、東京・青山に本店のある「バーレイジ」各店での勤務を経て、独立した。

東京の出身なのですが、小学生の頃からやっていたサッカーに打ち込むため、静岡の高校へ進む「サッカー留学」をしたんです。でも、芽が出ず、その道は諦め、就職することにしました。他に何もしてこなかったので適性がわからず、高校の先生から薦められた通りに神奈川・箱根の富士屋ホテルへ入社しました。調理とサービスを担う「料飲部門」に配属され、ダイニング、宴会、ベーカリーの販売、喫茶などの現場を回るうちに、二十歳からシフトを入れてもらえるようになったバーでの仕事に、魅力を感じたんです。同期が次第に料理人やソムリエなどを目指すようになる傍らで、僕は、バーテンダーになりたくなりました。

就職して四年半後に、同じホテルの出身で、街場のバーへ移ってから、葉山ホテル音羽ノ森に勤めるようになった先輩から声がかかりました。バー部門は二人だけど、一人空きが出たから来ないか、と。それで、葉山で二年ほど働きました。近隣に住む方も常連客という、ホテルと街場の中間ぐらいの業態で、学ぶところが多かったです。二人だけの営業なので、先輩が休みのときには自分がすべて担当せねばならない。前よりも責任が重くなる環境で、バーテンダーとしての基本を仕込んでもらいました。二十代だった僕には、葉山に集まる方たちの大人の会話も刺激的でしたね。

その後は、いよいよ街場へ出たくなり、十年ほど「バーレイジ」の様々な系列店で仕事をしました。新店の立ち上げ、シンガポールの店での研修なども経験させてもらいましたが、最も印象深かったのは、後半に五年ぐらい勤めた青山本店での日々です。フルーツカクテルを推す店なので、買いつけのために、築地の青果市場へ通いました。また、本店前には看板も出していないのですが、それでもお客様が絶えない理由を、よく考えました。そんな蓄積から、グループの全店を束ねるオーナーバーテンダーの北添智之さんがいつも言っていた「バーは人なり」という考え方が、自分にも沁み込んでいったような気がします。

バーテンダーはなぜ店にいるのかと言えば、個人として人を繋ぎ、ものをつくるためだと思います。フルーツカクテルも、お酒をつくった人や、果物

好きなサッカー選手は、高校時代、プレーに憧れたグアルディオラ（現マンチェスター・シティFC監督）。ひいきの俳優は、映画『セブン』のブラッド・ピット。

を育てた人がいて、既においしいものどうしを繋げる。素材のままのほうが良かったとならないようにするには、バーテンダーの技術が要ります。そして、店なので、おいしいものを提供するのは、ある程度は当たり前だとして、その上で、人はどうして特定の店に通いたくなるのか。それは、人に会って話したいからだと思います。

　そういうことを学んで独立し、この店を開きました。可能な限り人との繋がりだけでやっていこうと、SNSなどはほとんど用いていないので、時代とは逆を行っているとも感じます。でも、店を長くやるには人が人を紹介してくれる積み重ねしかないという世界でやってきたので、間違いだとは思いません。それで維持される居心地の良さも、あるのではないでしょうか。

　バーは一つの居場所だと思います。だからこそ、この店では座り心地が良い、木製でハンドメイドの椅子を選んでから、カウンターの高さなどを決めました。バーという場所ではいろんなことが起きます。うちのような朝方までの店は特にそうで、夜が深まるとお客様の過ごし方も変わってきます。

　時間の流れが変わり、より、人の本音が見えてくるとでも言いますか。綺麗事ばかりでなく、愚痴や弱音も聞くことになります。僕は、世の中にはそういう気持ちを吐き出せる場もあっていいと思っているからか、お客様の話を聞くことを、苦には感じません。

　真夜中には、不思議な声も聞こえてきます。限りなくお客様の独り言に近い声です。でも、家ではなく、誰かが前にいるから口にした、お客様が自分の考えを確認している途中のような一言ですね。深い夜に生まれる、そんな会話にならない会話をする居場所としても、僕はバーが好きなんです。

或るグラス

開店前に浅草でグラスを揃えた際、これでマティーニを提供したいと思って選んだ。マティーニは富士屋ホテル時代、生まれて初めて飲んだカクテル。時が経つとおいしさがわかるようになり、現在も出身の「バー レイジ」の飲み疲れしないレシピでつくり続ける。

Bar Regista

東京都港区南麻布4-13-8 ブランドール南麻布2階　☎03-5422-8786
営20:00〜翌5:00 休火曜 カード可
●2016年５月27日オープン。カウンター６席、テーブル２卓（うち１卓は、個室として利用可）。サービス料10％。ウイスキー、カクテル各1100円〜、フルーツカクテル1600円〜。東京メトロ「広尾駅」より７分。天現寺橋交差点そば。

dancyu祭 2020

今年もやります！　dancyu祭。あの名店＆名料理人が勢揃い。美味しい料理（テイクアウトも充実!）と旨い酒で盛り上がりましょう！

●入場無料。"食いしん坊"なら誰でも参加できます！
●今号で紹介した日本酒もあります！
●なかなか味わえない店のオリジナルメニューもあります！
●編集部員も総出でおもてなしします！
●詳細は次号以降の本誌、dancyuのサイトやSNSで順次お知らせします！

開催日時　2020年 4月25日(土) 4月26日(日)
午前10時〜午後5時（予定）

開催場所　ベルサール秋葉原　東京都千代田区外神田3-12-8